

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

**EL EFECTO DE LAS EXPORTACIONES DE LA INDUSTRIA DEL
CACAO INDUSTRIALIZADO ANTE EL CAMBIO DE LA MATRIZ
PRODUCTIVA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIA LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE INGENIERÍA COMERCIAL**

JULIO ANIBAL FLORES PACHACAMA

DIRECTOR: ING. VICENTE TORRES

QUITO, MAYO 2015

DIRECTOR:

Ing. Vicente Torres

INFORMANTES:

Ing. David Hidalgo

Mgtr. Halina Lyko

DEDICATORIA

Este objetivo cumplido dedico A Dios por estar presente en mi vida en cada paso que doy. A mi familia, ya que me dieron la oportunidad de estudiar esta carrera y sin su esfuerzo no me hubiese sido posible. A mi esposa por su apoyo íntegro para alcanzar esta meta tan importante en mi vida

Julio

AGRADECIMIENTO

Gracias a Dios por sus bendiciones.

A mi familia por ser guía de mi camino, por brindarme su apoyo y ser mi fuerza en los momentos difíciles.

A mi esposa quien me motiva a ser mejor persona.

Agradezco a mi Directora de Disertación Vicente Torres, por su asesoramiento en todo el proceso de construcción de la investigación.

Julio

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN, 1

1 ANTECEDENTES, 3

- 1.1 LAS EXPORTACIONES ECUATORIANAS EN LA HISTORIA, 3
 - 1.1.1 Las exportaciones ecuatorianas a fines del siglo XIX, 8
 - 1.1.2 Las exportaciones ecuatorianas en la primera mitad del siglo XX, 10
- 1.2 AUGE CACAOTERO, RESEÑA HISTÓRICA DEL CACAO ECUATORIANO, 11
 - 1.2.1 Boom del cacao, 13
 - 1.2.2 Periodo del cacao, 13

2 SITUACIÓN ACTUAL DEL CACAO, 17

- 2.1 ANÁLISIS DE LOS PROCESOS DE COMERCIALIZACIÓN Y NIVELES DE INDUSTRIALIZACIÓN, 17
 - 2.1.1 Características del Sector Cacao Ecuatoriano, 20
 - 2.1.2 Evolución de las exportaciones, 23
 - 2.1.3 Demanda mundial del cacao, 27
- 2.2 PRODUCCIÓN NACIONAL, 30
 - 2.2.1 Organizaciones gremiales del sector cacaotero, 31
- 2.3 ANÁLISIS DEL ENTORNO DE LA INDUSTRIA, 32
 - 2.3.1 Poder de negociación de los compradores o clientes, 34
 - 2.3.2 Amenaza de entrada de nuevos competidores, 34
 - 2.3.3 Poder de negociación de proveedores, 35
 - 2.3.4 Amenaza de productos sustitutos, 36
 - 2.3.5 Rivalidad entre competidores existentes, 37
- 2.4 ANÁLISIS PEST, 38
 - 2.4.1 Factores económicos, 39
 - 2.4.2 Factores tecnológicos, 40
 - 2.4.3 Factores políticos, 40
 - 2.4.4 Factores sociales y demográficos, 42
- 2.5 FODA DEL SECTOR, 42
 - 2.5.1 Fortalezas, 43
 - 2.5.2 Oportunidades, 44
 - 2.5.3 Debilidades, 45
 - 2.5.4 Amenazas, 46
- 2.6 MATRIZ FODA, 47
- 2.7 VENTAJA COMPARATIVA, 47

3 OFERTA Y DEMANDA DEL CACAO, 50

- 3.1 OFERTA DEL CACAO, 50
- 3.2 DEMANDA DEL CACAO, 55
 - 3.2.1 Principales mercados, 56
 - 3.2.2 Mercados tradicionales, 58
 - 3.2.3 Mercados emergentes, 59
 - 3.2.4 Mercados potenciales, 61
 - 3.2.5 Cooperación entre empresas, 62
- 3.3 PRINCIPALES AGREGADOS DE LA PRODUCCIÓN, 64
 - 3.3.1 Calidad del cacao, 64
 - 3.3.2 Cuidado de las plantaciones, 65
 - 3.3.3 Tecnología del cultivo y cosecha, 66
 - 3.3.4 Inversiones y capacitación, 67

4 ESCENARIO FRENTE AL CAMBIO EN LAS EXPORTACIONES DEL CACAO, 69

- 4.1 JUSTIFICACIÓN Y PERTINENCIA, 69
- 4.2 ANÁLISIS DE LAS EXPORTACIONES DEL CACAO, 71
 - 4.2.1 Industrialización del cacao, 74
 - 4.2.2 Procesos de industrialización del cacao, 75
 - 4.2.3 Requerimientos para exportar Estados Unidos, 78
 - 4.2.4 Requerimientos para exportar a la Unión Europea, 83
- 4.3 MODELO PARA LAS EXPORTACIONES DEL CACAO INDUSTRIALIZADO ANTE EL CAMBIO DE LA MATRIZ PRODUCTIVA, 86
 - 4.3.1 Matriz productiva, 89
 - 4.3.2 Beneficios de la matriz productiva, 91
 - 4.3.3 Beneficios de las exportaciones con la matriz productiva, 92
 - 4.3.4 Normativas generales de acceso al mercado de Estados Unidos, 93
 - 4.3.5 Documentación necesaria para el proceso de exportación, 94
 - 4.3.6 Regímenes económicos aduaneros, 98
 - 4.3.7 Normativa técnica, 99
 - 4.3.8 Costo actual del cacao, 106
 - 4.3.9 Estructura para determinar el precio de Exportación, 107
- 4.4 ESCENARIOS DE EXPORTACIÓN, 108
- 4.5 EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DE ESCENARIOS, 118
 - 4.5.1 Análisis sobre la exportación y la matriz productiva, 119

5 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES, 124

- 5.1 CONCLUSIONES, 124
- 5.2 RECOMENDACIONES, 125

REFERENCIAS, 127

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1: Crecimiento de la producción del cacao en Ecuador,	15
Tabla N° 2: Explotación de cacao Ecuatoriano,	15
Tabla N° 3: Matriz FODA,	47
Tabla N° 4: Empresas exportadoras del cacao,	51
Tabla N° 5: Empresas exportadoras del cacao industrializado,,	52
Tabla N° 6: Principales países ofertan el cacao,	52
Tabla N° 7: Principales mercados que demandan el cacao Ecuatoriano,	56
Tabla N° 8: Mercados potenciales del cacao y sus derivados,	62
Tabla N° 9: Exportación del cacao y sus derivados 2007-2013,	71
Tabla N° 10: Requerimientos para l pasta de cacao,	100
Tabla N° 11: Requerimientos microbiológicos,	100
Tabla N° 12: Cacao en grano precio mensual,	107
Tabla N° 13: Estructura para determinar costos,	107
Tabla N° 14: Estructura para Determinar costos según volumen de la actividad,	108
Tabla N° 15: Exportaciones en miles USD. Datos Históricos,	109
Tabla N° 16: Exportaciones en miles USD.,	111
Tabla N° 17: Proyección de las exportaciones en miles USD. Manteniendo lo Actual,	113
Tabla N° 18: Proyección de las exportaciones en millones USD.,	115
Tabla N° 19: Tabla para proyectar las exportaciones del cacao en toneladas,	117
Tabla N° 20: Tabla para proyectar las exportaciones del cacao en toneladas,	117
Tabla N° 21: Análisis sobre la exportación,	119
Tabla N° 22: Exportaciones con matriz productiva en USD,	122
Tabla N° 23: Exportaciones con matriz productiva en toneladas,	122

ÍNDICE DE GRÁFICOS

- Gráfico N° 1: Cultivo del cacao, 24
- Gráfico N° 2: Cacao en mercados internacionales, 26
- Gráfico N° 3: Las cinco fuerzas de Michael Porter, 33
- Gráfico N° 4: Análisis PEST, 38
- Gráfico N° 5: Principales países que demandan el cacao y sus derivados, 57
- Gráfico N° 6: Exportación de cacao en grano 2013, 58
- Gráfico N° 7: Exportación de cacao semielaborados 2013, 59
- Gráfico N° 8: Cacao en mercados internacionales, 60
- Gráfico N° 9: Exportación del cacao y sus derivados, 62
- Gráfico N° 10: Exportaciones ecuatorianas de cacao y sus derivados, 72
- Gráfico N° 11: Exportaciones ecuatorianas de cacao y sus derivados, 73
- Gráfico N° 12: Exportaciones ecuatorianas sin un modelo de matriz productiva, 87
- Gráfico N° 13: Exportaciones ecuatorianas con un modelo de matriz productiva, 88
- Gráfico N° 14: Proceso de exportación del cacao industrializado, 102
- Gráfico N° 15: Cacao en grano precio mensual, 106

RESUMEN EJECUTIVO

El efecto de las exportaciones de la industria del cacao industrializado ante el cambio de la matriz productiva es un tema muy importante debido que por varios años Ecuador ha sido un gran exportador de materia prima, es decir que exporta cacao en grano, pero actualmente se ha implementado la matriz productiva que se refiere a industrializar la materia prima con la finalidad de generar empleo y para el desarrollo económico del país.

Ecuador exporta materia prima (cacao) e importa productos industrializados (chocolates), pero actualmente el gobierno de turno apoya a los productores para que puedan industrializar la materia prima y obtener un producto de calidad, el mismo que es demandado por el mercado nacional e internacional.

Uno de los ingresos que tiene el Ecuador es la exportación del cacao en grano e industrializado por tal razón las empresas públicas y privadas apoyan a los productores del cacao, con la finalidad de incrementar los ingresos y la rentabilidad de los agricultores y del país. El cacao y sus derivados tienen mayor acogida en el mercado internacional, es preferido debido a la calidad y aroma.

INTRODUCCIÓN

Mediante la investigación se indago los aspectos relevantes sobre el efecto de las exportaciones de la industria del cacao industrializado ante el cambio de la matriz productiva, para mayor comprensión el trabajo se lo ha dividido en cuatro capítulos que se detallan a continuación:

En el primer capítulo de la investigación tenemos los antecedentes del cacao, es decir en este capítulo se define las exportaciones ecuatorianas en la historia, el auge cacaotero y la reseña histórica del cacao ecuatoriano, estos aspectos nos periten conocer varios factores del cacao.

En el segundo capítulos se detalla la situación actual del cacao, en el cual se desarrolla un análisis de los procesos de comercialización y niveles de industrialización, se determinó la producción nacional, se analizó el entorno de la industria, también se desarrolló el análisis PEST, el FODA del sector y la ventaja competitiva.

En el tercer capítulo se define la oferta y la demanda del cacao y los principales agregados de la producción, al desarrollar estos puntos se obtuvo la información necesaria sobre los aspectos de comercialización del cacao

En el cuarto capítulo tenemos, el escenario frente al cambio en las exportaciones del cacao, la justificación del tema, el análisis de las exportaciones y en modelo para las exportaciones del cacao industrializado ante el cambio de la matriz productiva.

En la parte última del documento se encuentra definido las conclusiones y recomendaciones de la investigación.

1 ANTECEDENTES

1.1 LAS EXPORTACIONES ECUATORIANAS EN LA HISTORIA

El cacao es una fruta tropical, que es demandada por mercados internacionales gracias a las características que esta fruta tropical posee, en 1820, a partir de la proclama de la Independencia de Guayaquil y gracias a la liberación del comercio externo, se inició una nueva etapa para las exportaciones del cacao, poco a poco esta fruta tropical se fue convirtiendo en el uno de los principales productos de exportación del Ecuador, mediante la exportación del cacao Ecuador ha podido tener una estabilidad económica durante un siglo, puesto que en 1920 se produjo un declive, debido a varios factores como la llegada de enfermedades.

En todo caso, entre 1880 y 1920, es decir durante cuatro décadas, se produjo el gran auge de las exportaciones del cacao ecuatoriano, acompañando a ese “boom” se fortaleció varias haciendas y plantaciones de la costa ecuatoriana y particularmente en la cuenca del río Guayas, se desarrolló el primer núcleo de una burguesía comercial y financiera en el país concentrada en la ciudad de Guayaquil se produciría aquí un ligero inicio de manufactura e industria y se pronunciaría la diferenciación regional entre la Costa y la Sierra, que había caracterizado la vida republicana del Ecuador desde su fundación. (Cepeda J. , 2011)

Gracias a las exportaciones del cacao, Ecuador ha podido solventar sus gastos, mediante los ingresos de la exportación el Ecuador ha podido tener una economía solvente, el mismo que ha permitido mejorar las condiciones de vida de los ecuatorianos.

“Al transcurso de los años Ecuador ha ido evolucionando la exportación del cacao, mediante las exportaciones realizadas, el Ecuador ha podido tener ingresos económicos para poder cubrir los gastos generados en educación, salud, obras publica entre otros.” (ANECACAO, 2013)

La cultura de la fruta tropical es antigua en el Ecuador, en nuestras tierras se cultiva algunos tipos de cacao, pero el mercado internacional prefiere el cacao denominado nacional, debido a su excelente calidad y a su aroma, por tales motivos Ecuador fue el país que más exportaba el cacao, pero debido a las enfermedades, la producción disminuyó, por ende su exportación también tuvo en declive. Por tal razón se tuvo que renovar el sembrío, mediante la utilización de las semillas de los árboles de Cacao Nacional.

El Ecuador fue el mayor exportador mundial de cacao durante el periodo de 1880 – 1915, luego perdió este status debido al ataque de dos enfermedades conocidas como escoba de bruja (*Moniliophthora*) y monilia (*M. roleri*). Entre 1915 y 1920 la producción disminuyó en un 37 por ciento (de 40.000 a 15.000 toneladas métricas). El cacao ecuatoriano, es uno de los más finos del mundo, único por su aroma floral, resultado de la convergencia de los factores naturales y humanos que intervienen en la producción. (Ecuador costa aventura, 2014)

Principales productos que el Ecuador exporta

Ecuador cuenta con tierras fértiles que son aptas para la producción de varios diversos productos, los mismos que se comercializan en el mercado nacional e internacional, algunos productos que se produce en el Ecuador tienen una gran demanda en los mercados internacionales, debido a la calidad del producto.

Según (Ecuador costa aventura, 2012), los principales productos que Ecuador exporta son los siguientes:

- **Cacao:** El Ecuador en la actualidad es el mayor proveedor de cacao fino y de aroma, en el mundo y es un producto de exportación más antigua. Ecuador produce y exporta cacao en grano durante todo el año.
- **Banano:** Tres de cada diez bananos consumidos a nivel mundial son producidos en el Ecuador, quien es el exportador mundial, produciendo un banano único de alta calidad y exquisito sabor.
- **Café:** Por su situación geográfica y sus condiciones climatológicas, Ecuador es uno de los pocos países del mundo que produce casi toda la variedad de café verde. Ecuador exporta café industrializado en diferentes presentaciones.
- **Flores:** Las flores Ecuatorianas son consideradas como las mejores y más hermosas del mundo por su calidad, diversidad y belleza inigualables. Ecuador

es el tercer exportador mundial de flores. Nuestros empresarios llevan más de 15 años produciendo y exportando flores.

- **Mango:** Las distintas variedades de mango, cosechadas de octubre a enero, son de excelente calidad y exquisito sabor. Actualmente, existen registradas alrededor de 7.700 hectáreas sembradas de mango en el Ecuador.
- **Maracuyá:** Más del 90% del concentrado de maracuyá importado en el mundo proviene del Ecuador, esta fruta es conocida como la fruta de la pasión, la maracuyá ecuatoriana es cada vez más apetecida.
- **Palmito:** Es un producto con alto contenido de fibras y sin colesterol, además contiene altas cantidades de hierro y calcio. Los corazones de palmito son suaves, de color marfil, textura firme y sabor delicado, utilizados en ensaladas o como aderezo.
- **Pimienta:** En el Ecuador se ha podido encontrar tres clases de pimienta que son: Kubeba, Lampong (Kawub) y Belonto, eng. Cers. Las zonas más representativas de producción se encuentran en el trópico húmedo del país.
- **Brócoli:** Esta hortaliza de origen mediterráneo y Asia Menor. Las empresas diversifican sus presentaciones según el tipo y el corte de la cabeza.
- **Bambú:** Nuestra guadúa es reconocida como uno de los mejores bambúes del mundo por científicos internacionales.

- **Camarón:** Se crían algunas especies. En 1968 Ecuador emprendió el cultivo de camarón, llevando a esta industria a ser una de las más importantes.
- **Atún:** La Flota Atunera Ecuatoriana reconocida a nivel mundial y reúne este producto los requisitos del programa para la protección de mamíferos regulados por IATTC. (Comisión Internacional del Atún Tropical)
- **Tilapia:** Se estima que existe alrededor de 5.000 hectáreas de piscina dedicadas al cultivo de tilapia, produciendo una oferta exportable mensual aproximada de 2`300.000 libras.
- **Sombreros de paja toquilla:** El Ecuador a sido reconocido por la calidad de los sombreros de paja toquilla. Durante mucho tiempo se pensó que eran originarios de Panamá.
- **Tagua:** Es el fruto seco de una especie de palma propia del trópico ecuatoriano. La comercialización de la tagua se inició alrededor del año 1865 con su primer cargamento a Alemania.
- **Software:** Entre 1990 y 1995 se inició la exportación d software en el Ecuador, cuya oferta se orienta a aplicaciones para el área financiera.
- **Madera, muebles y materiales de construcción:** El sector maderero es actualmente uno de los sectores productivos con mayor potencial de desarrollo y crecimiento económico del Ecuador.

- **Plantas aromáticas y medicinales:** El uso, producción, procesamiento y comercialización de hierbas medicinales y aromáticas es de gran interés en el Ecuador.
- **Frutas exóticas:** Uno de los negocios más interesantes es la comercialización de los productos llamados no tradicionales como el kiwi, pitahaya, tuna, borojó, uvilla, naranjilla, entre los más importantes, cuyas proyecciones son alentadoras para comercializar en gran cantidad.

Como se puede observar Ecuador exporta varios tipos de productos, sobre todo el cacao grano que es demandado por los mercados internacionales por la buena calidad que posee y su aroma único los mismos que son procesados para obtener los mejores chocolates del mundo.

1.1.1 Las exportaciones ecuatorianas a fines del siglo XIX

Para la elaboración del mejor chocolate del mundo se requiere de una materia prima de calidad, que es el cacao, la fórmula para la elaboración del chocolate, fue desarrollado por los suizos, es ahí cuando se inicia la industrialización del cacao. Por tal razón las exportaciones de este producto se iban incrementando cada vez más y más.

A finales del siglo XIX los suizos lograron desarrollar una fórmula, con la finalidad de producir el primer chocolate de leche y es desde finales de ese siglo cuando inicia la industria chocolatera en el mundo cuyo ingrediente principal es el grano de cacao. (Flores González, 2007, pág. 74)

Ecuador reactivó la producción del cacao, a finales del siglo XIX, esta suspensión de la producción provocó problemas para el desarrollo económico de nuestro país, la producción del cacao se paralizó, debido a la fiebre amarilla, a la crisis política y finalmente debido a la crisis económica de Europa, por tal razón se disminuyó la demanda del cacao. Al reactivar la producción Ecuador se convirtió en el mayor exportador de cacao, debido que los suizos producen el mejor chocolate en leche y estos chocolates suizos conquistan cantidades de premios en festivales internacionales, gracias a la materia prima que Ecuador exporta, es así como se dio la industria que conocemos en la actualidad.

Desde el puerto de Guayaquil se exportó al mundo la producción de tres provincias: Guayas, Los Ríos y El Oro. Más de un millón de quintales cruzaron el océano hasta llegar, sobre todo, a Europa. El país se fortaleció gracias al gran trabajo que realizaron las manos ecuatorianas de los productores de cacao, quienes lo convirtieron en el motor de la economía nacional. (ANECACAO Asociación Nacional de Exportadores de Cacao, 2014)

Posteriormente Ecuador decidió buscar nuevos mercados internacionales y consiguió a Estados Unidos, país que empezó a demandar el cacao con la finalidad de industrializarlo para obtener los derivados del cacao.

A fines de siglo XIX, Ecuador empezó a exportar el cacao a Estados Unidos, país que poco a poco se convirtió en uno de los principales importadores de cacao a nivel mundial. La revolución industrial aportó en el área del cacao,

debido al invento de maquinaria que tiene la capacidad de limpiar, tostar, moler, prensar y refinar el grano en forma diferente. (LÍDERES, 2014)

1.1.2 Las exportaciones ecuatorianas en la primera mitad del siglo XX

Las exportaciones del cacao en el Ecuador en la primera mitad del siglo XX se estaba incrementando, el cacao era su principal rubro de exportación, Ecuador fue el primer productor mundial de cacao, posteriormente Colombia también empezó a exportar el cacao, y ya superaba a Ecuador, para la primera década del siglo XX, Ecuador dejó de ser el principal productor mundial del cacao debido que otros países empezaron a producir el cacao.

Para el Ecuador desde la mitad del siglo XIX y principios del siglo XX (período del auge cacaotero), Ya desde 1852 hasta 1869 representaba más de la mitad de las exportaciones ecuatorianas, 57,8%. A finales del mismo siglo su importancia frente al total de las exportaciones ecuatorianas fue incrementándose. Desde 1910 hasta 1922 llegaron a representar el 67,7% del total de las exportaciones ecuatorianas, en 1894 producía el 28,34%, seguido de las colonias africanas británicas con el 24,3%. (Quiroz, 2010)

Posteriormente se dio la revolución de la tecnología y se incrementó los cultivos del cacao, puesto que existían varias industrias donde procesaban al cacao con la finalidad de obtener productos derivados del cacao.

A principios del siglo XIX, Ecuador experimentó el primer gran auge del cacao, debido a la revolución tecnológica y de la exportación a Europa, así por el nacimiento de los latifundios en el Ecuador, por lo cual se dieron el aumento los cultivos de cacao. A inicios del siglo XIX, aproximadamente 27 fábricas de chocolate existían en Holanda, posteriormente se realizó el cacao en polvo. (Guerrero, 2014, pág. 45)

1.2 AUJE CACAOTERO, RESEÑA HISTÓRICA DEL CACAO ECUATORIANO

El cultivo de la fruta tropical se encuentra en gran mayoría en el Litoral y en la Amazonía, es un árbol con flores pequeñas que se observan en las ramas y producen una mazorca que contiene granos cubiertos de una pulpa rica en azúcar, Gracias al cacao Ecuador recibió el premio como “mejor cacao por su calidad oral” y “mejor grano de cacao por región geográfica” en el Salón du Chocolate en París, Francia.

La producción del cacao se concentra principalmente en las provincias de los Ríos, Guayas, Manabí y Sucumbíos, en el Ecuador se cultiva dos tipos de cacao el Cacao CCN-51 y el denominado Cacao Nacional. Es un Cacao Fino de Aroma conocido como 'Arriba', desde la época colonial. Ecuador es el país con la mayor participación en este segmento del mercado mundial (un 63% de acuerdo con las estadísticas de ProEcuador). (Guerrero, 2014)

Cuando los españoles estaban en América, con los granos de cacao se preparaba una bebida y también se utilizaba como moneda, al transcurrir el tiempo mediante

investigaciones los suizos pudieron realizar el primer chocolate y su principal ingrediente era el cacao.

La domesticación, cultivo y consumo del cacao fueron realizados por las toltecas, aztecas y mayas hace unos 2000 años; sin embargo investigaciones recientes indican que al menos una variedad de cacao tiene su origen en la Alta Amazonía, hace 5000 años. Las semillas fueron llevadas a Europa donde desarrollaron una receta añadiéndole vainilla y dulce. Fue recién a finales del siglo XIX que, luego de varias experimentaciones, los suizos lograron producir el primer chocolate de leche, empezando así una industria mundial. (Guerrero, 2014)

El cacao en el mercado internacional tiene mucha acogida, por tal razón muchas familias se dedicaron al cultivo de esta fruta tropical, mediante la producción del cacao se mejorara los niveles económicos de los productores, y del país debido que esta actividad genera nuevos ingresos.

La historia del Cacao en el Ecuador es extensa. De hecho, los primeros años del siglo XX fueron trágicos debido a la aparición de varias plagas que detuvieron el auge cacaotero, pero estos hechos no lograron frenar la producción del cacao más fino del mundo. El auge cacaotero permitió la inserción del Ecuador en la economía mundial, pero como proveedor de materia prima, a la vez que estimuló el desarrollo de otras actividades que se daban en su entorno. (Flores González, 2007)

1.2.1 Boom del cacao

Se puede decir que el cacao fue el protagonista principal en el auge de las exportaciones de la costa ecuatoriana. En la actualidad el Ecuador cultiva algunos tipos de cacao, pero los fabricantes de chocolate prefieren la variedad conocida como “nacional” debido a la calidad del grano y la finura de su aroma, por tal razón se puede decir que Ecuador exporta materia prima de calidad.

El cacao venía cultivándose en la costa de la Audiencia de Quito desde el siglo XVI, y desde finales del mismo comenzó ya a exportarse hacia mercados exteriores. Pero hasta mediados del siglo XVIII, a pesar de que estas exportaciones eran importantes, dentro del conjunto de exportaciones de Guayaquil, no debieron ser mayores que las exportaciones de la región serrana que salían por el puerto, compuestas como se dijo, principalmente por piezas de tejidos. Será recién a partir de la crisis textil serrana, que el cacao comenzaría a comandar la relación de exportaciones del puerto y seguramente de toda la Audiencia, Durante cuatro décadas, entre 1880 y 1920, se produjo un gran auge de las exportaciones del cacao ecuatoriano. Se fortaleció también las haciendas y sus plantaciones en la costa, principalmente en Cuenca del Río Guayas. (Contreras, 1990)

1.2.2 Periodo del cacao

En el periodo del auge del cacao, el mayor porcentaje se llevaban los comerciante, otro porcentaje se pagaba los impuestos y en mas mínimo porcentaje era para los productores del cacao.

El precio local del cacao en Ecuador era fijado en relación con el precio establecido en el Mincing Lane Sale Room en Londres, donde fluctuaba entre 56 y 60 sucres el quintal. A nivel local se lo cotizaba al cacao entre 20 y 24 sucres el quintal, la diferencia en el precio internacional era absorbida por los diferentes agentes comerciales que operaban en el mercado mundial, locales, europeos o norteamericanos. De los 56 sucres (precio final) que se cotizaba un quintal en Londres, el 40,79% (22,84 sucres) era absorbido por los comerciantes, el 13,14% (7,36 sucres) estaba destinados a impuestos fiscales, el 37,50% (21 sucres) iban a parar a manos de los propietarios y trabajadores de las fincas y el 8,57% (4,80 sucres) lo absorbían los costos de transporte y manipulación internacional. (Flores González, 2007)

El cacao que el Ecuador exporta es de excelente calidad por tal razón su precio siempre se ha conservado alto, puesto que este producto es de calidad y se utiliza para elaborar los mejores chocolates del mundo. Al introducir otro tipo de cacao en el mercado internacional las ventas se disminuyeron.

Durante varios siglo Ecuador cultivo el cacao nacional, por su excelente calidad tuvo precios muy altos en la industria chocolatera del mundo, con la introducción de cacao trinitario, las ventas del cacao nacional disminuyo debido que los consumidores perdieron interés por el cacao nacional. En la guerra de la independencia, las exportaciones Ecuatorianas se mantuvieron estables. (Cuevas, 2002)

Tabla N° 1: Crecimiento de la producción del cacao en Ecuador

AÑO	SUPERFICIE Ha	Nº de ÁRBOLES	PRODUCCIÓN Q
1729	3000	3000000	28000
1809	8500	8500000	81000
1820	12000	12000000	121000

Fuente: Investigación realizada**Elaborado por:** Julio Flores

Como se puede observar en la tabla, al transcurrir los años el cacao ha tenido incremento en la producción, por tal motivo también se incrementa las exportaciones, factor importante debido que con las exportaciones, el país tiene nuevos ingresos los mismos que son distribuidos en nuevas obras.

Tabla N° 2: Explotación de cacao Ecuatoriano

AÑO	TONELADAS
1820	130.000
1821	114.373
1822	141.021
1823	143.410
1824	107.048
1825	89.020
1833	82.663
1834	135.800
1835	170.380
1836	134.746
1837	105.187
1838	88.840
1839	150.108
1840	176.135
1841	140.866
1842	82.950

Fuente: Investigación realizada**Elaborado por:** Julio Flores

El incremento de la producción de cacao, ha mantenido por varios años la prosperidad en el Ecuador, en el año 1840, se interrumpió puesto que se estancó la producción del cacao, debido a varios factores.

2 SITUACIÓN ACTUAL DEL CACAO

2.1 ANÁLISIS DE LOS PROCESOS DE COMERCIALIZACIÓN Y NIVELES DE INDUSTRIALIZACIÓN

Nuestro país es el mayor productor de cacao, debido que el cacao ecuatoriano cuenta con la mejor calidad en comparación del cacao de los demás países, por tal razón nuestro cacao es demandado por los mercados internacionales y para abastecer estos mercados se requiere de realizar nuevas plantaciones, con la finalidad de abastecer la demanda de estos mercados, satisfaciendo las necesidades del importador, para de esta manera se pueda incrementar las exportaciones.

Ecuador, el mayor productor de cacao de alta calidad del mundo, por tal razón se inició un programa para renovar más del 90% de sus plantaciones, con el cual aspira duplicar sus exportaciones en aproximadamente cuatro años, informó hoy el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP). En este momento cada hectárea genera entre 5 y 7 toneladas de este producto, una productividad baja, debido que la mayoría de las plantaciones tienen más de treinta años. (El telégrafo, Ecuador inicia programa para renovar plantaciones del cacao, 2012)

Es importante y necesario renovar las plantaciones de cacao, debido que nos permite duplicar la producción y cubrir la demanda de los mercados internacionales y de esta manera se podrá mejorar la rentabilidad o ingresos de los productores. El cultivo del

cacao en el Ecuador se está convirtiendo en uno de los blancos más importantes para los negocios de exportación, puesto que varias empresas internacionales, que industrializan al cacao, se han fijado en la calidad del cacao ecuatoriano, entre esas empresas tenemos a la transnacional Nestlé.

El cacao ecuatoriano es reconocido mundialmente por sus marcadas características de aroma y color, por lo es apreciada en la preparación de chocolates finos, revestimientos y coberturas, debido al interés mostrado por el mercado internacional, se busca mejorar la producción de cacao tradicional, ya que, al aumentar la producción, aumenta también la demanda. La buena calidad del producto ecuatoriano depende en gran medida, de la utilización de nuevas técnicas de fertilización, lo cual ha elevado la productividad y ha repercutido en el incremento en la población de micro organismos y micro fauna del suelo. Además, se ha favorecido el intercambio catiónico y los procesos nutrimentales y biológicos del cultivo. (Bayas, 2009)

En la actualidad se trata de dar un buen manejo al cultivo del cacao, con la finalidad de atraer los mercados cautivos que ha perdido Ecuador y que fueron asumidos por los otros productores, todo lo que produce Ecuador se lo compran en este momento y al aumentar la oferta debe ser cuidando el tipo de pepa, para que nuestro producto pueda llegar a los mercados internacionales, es importante cumplir con los estándares de calidad.

Se estima que en Ecuador hay aproximadamente 350 mil hectáreas del cual se exporta un poco más de 200.000 toneladas, que dejan ingresos por 500 millones de dólares. En el caso de los productores ya exportan el cacao en pepa con preferencia en los

mercados cuando el grano tiene una certificación de fincas donde hay un adecuado manejo agrícola, el sello que es colocado le da un mayor precio y sobretodo preferencia. En febrero estaba en 90 dólares y a la fecha está en 102 dólares. La tonelada en la bolsa de New York varía entre los 2.500 dólares. El presidente la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao, Iván Ontaneda, dijo que en el país se producen dos tipos de cacao: la CCN 51 y el fino de aroma o conocido como “nacional”. Ecuador tiene como objetivo producir los mejores chocolates, puesto que la materia prima que es el cacao es de calidad con fino aroma. (El telégrafo, Ecuador inicia programa para renovar plantaciones del cacao, 2012)

Para que los productos del Ecuador sean reconocidos en el mercado internacional, se realizan ferias, donde se expone las características y los beneficios de nuestros productos, con la finalidad de incentivar la compra de los mismos.

Ellos consideran que el consumo per cápita de los ecuatorianos de 0,3 kilos anualmente es una media muy inferior en la región que tiene un promedio de 2 kilos anuales de consumo de chocolate. El presidente del gremio de los exportadores indicó que la estrategia para incrementar el consumo viene de la realización de eventos, ferias que incentivan a la gente, para el consuman chocolate. “No creo que el tema es por el valor de los productos, sino lo que pasa es que es un tema cultural, donde la gente no ha estado acostumbrado a consumir cacao”. (ANDES, 2013, pág. 85)

2.1.1 Características del Sector Cacao Ecuatoriano

Entre las principales cualidades del cacao, se puede mencionar su cualidad antioxidante, quizás más que otros alimentos y bebidas ricos en antioxidantes polifenoles. El cacao es muy beneficioso para el corazón, si se consume diariamente en pequeñas cantidades, disminuye el riesgo de sufrir un ataque cardiaco, este producto también tiene un gran efecto anticancerígeno, estimulador cerebral, antitusígeno y antidiarreico. Como podemos observar el cacao cuenta con varios beneficios, por tal razón es recomendable el consumo de este producto.

Es de suma importancia promocionar nuestra cultura, ese enorme patrimonio natural que ofrece el Ecuador y, por supuesto, todos los maravillosos destinos turísticos hoy ligados a la ruta del CACAO. El cacao nacional (fino de aroma) es esencial para el chocolate gourmet. Los ecuatorianos consumen una media de 0,3 kilos anualmente, muy por debajo a la media de la región. Consideran que el precio no es el problema, sino a la falta de cultura para el consumo. El proyecto estatal de reactivación del sector cacaotero nacional tiene como objetivo renovar 60 mil hectáreas e incentivar a la plantación de otras 30 mil hectáreas. Con esta medida las exportaciones podrían llegar, en el escenario más conservador, a unas 300.000 toneladas para final del programa que será en 2012. (ANDES, Agencia Pública de Noticias del Ecuador y Suramérica, 2013)

El sector privado cacaotero también apunta al comercio interno, con la finalidad de incrementar las variedades de chocolates en las perchas con la finalidad de

elevar la demanda nacional. Mediante la exportación del cacao, el país ha tenido ingresos aceptables los mismos que serán invertidos en las nuevas obras de beneficio para todo el país.

El presidente de la Asociación de Productores de Cacao Fino de Aroma (Aprocafe), Esteban Saénz, dijo que la intención de ampliar las hectáreas de las plantaciones en el país es una iniciativa del Gobierno que es recibida con beneplácito por el sector. La intención es volver a hacer lo que era antes: el primer generador de divisas. El terreno contiene dos veces más materia orgánica de lo que se da en los EE.UU. (Bayas, 2009)

Para realizar una plantación de cacao, se necesita de varios requerimientos, que permita una adecuada producción, una de las más principales es un suelo con las condiciones de un clima adecuado, con la finalidad de asegurar una plantación productiva, también se requiere de la construcción de la infraestructura que incluye caminos internos, canales de drenaje y riego, viveros, fermentadores y secadoras.

En cuanto al establecimiento de una plantación de cacao, esta incluye los costos de instalación: preparación del suelo, plantación de los árboles de sombra y de cacao, podas de formación, control de malezas, aplicación de fertilizantes y otros productos. Por el lado del mantenimiento de la plantación, esta requiere de desembolsos que cubran la oportuna realización de prácticas culturales: podas de mantenimiento, control de malezas, aplicaciones de fertilizantes, fungicidas

y otros pesticidas, cosecha y beneficio posterior del grano. (Líderes, El cacao ecuatoriano su historia empezó antes del siglo XV, 2014)

Varias instituciones públicas y privadas han decidido fortalecer la producción e industrialización del cacao fino de aroma, con la finalidad de intensificar su exportación, con el objetivo de generar rentabilidad, en la actualidad existen gremios, asociaciones dedicadas a la realización de estas actividades.

El viceministro de Industrias y Productividad, Juan Francisco Ballén indicó que la producción de la denominada “pepa de oro” ha permitido al país ingresos por aproximadamente 581 millones de dólares. Ecuador es el país líder mundial en la producción y exportación de cacao fino y de aroma, pues la participación del producto ecuatoriano en el mercado internacional es del 63%, debido a su calidad y características organolépticas. (El telégrafo, La producción y exportación del cacao fino en el Ecuador, 2012)

En varias hectáreas de nuestro país se cultiva el cacao, pero en su gran mayoría de su producción se encuentran en la costa, con el cultivo de este producto varios agricultores han logrado tener una estabilidad económica.

Desde el régimen trabajamos para que la actividad cacaotera se consolide, dijo el Viceministro. Informó que en el país hay 434 mil 420 hectáreas dedicadas al cultivo del cacao, de las cuales el 85% está concentrada en la región Costa, especialmente en las provincias de Los Ríos, Guayas, Manabí, y últimamente con fuerza en Esmeraldas. (El telégrafo, La producción y exportación del cacao fino en el Ecuador, 2012)

2.1.2 Evolución de las exportaciones

Las exportaciones del cacao se ha venido desarrollando desde varios años atrás, pero en la actualidad se pretende incrementar las exportaciones sobre todo el cacao industrializado, por tal razón se ha implantado el modelo de la matriz productiva, la misma que pretende dar un valor agregado a la materia prima, mediante la industrialización tanto del cacao y de algunos productos más.

Ya los autores que han estudiado la historia económica de la costa ecuatoriana entre mediados del siglo XVIII y 1820 (Estrada Icaza, 1973; Hamerly, 1973 y 1976; Conniff, 1977; Chiriboga 1980) han incidido en el rol decisivo que le cupo a la llamada “pepa de oro” en la dinamización de la economía litoral, llegando a identificar prácticamente dicha bonanza con las exportaciones cacaoteras. Las exportaciones de cacao crecieron casi interrumpidamente desde los mediados del siglo XVIII hasta la crisis de 1811, pasando de un valor aproximado de cien mil pesos hasta cerca de medio millón. Luego de los difíciles años de 1811 – 1816, las ventas del cacao al exterior se recuperaron rápidamente, llegando a superar el medio millón de pesos alrededor de la independencia. Michael Hamerly, quien ha estudiado profundamente la historia económica Guayaquileña informa que mediante sus cálculos las exportaciones de la pepa de oro representaron durante dicho periodo “entre las dos terceras y las tres cuartas partes de las exportaciones”. (Contreras, 1990)

Gráfico N° 1: Cultivo del cacao

Fuente: (El telégrafo, Exportaciones de cacao y café mejora en Ecuador, 2011)

Elaborado por: Julio Flores

La exportación de cacao ecuatoriano actualmente ha tenido acogida en el mercado internacional. Los principales destinos de estos productos agrícolas son Estados Unidos y Europa. El cultivo de estos productos, en lo que va del año, ha aumentado en comparación a los años anteriores, la mayor parte de la producción de la “pepa de oro” que se cultiva en el Ecuador se venden, ha empresas productoras de chocolate.

Rodrigo Pazmiño, coordinador sectorial de cacao y elaborados del Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones (Pro Ecuador), señaló que este producto sigue siendo el preferido en el mercado internacional por su calidad y aroma. Aseveró que este año las ventas de cacao al exterior han aumentado en un 18% y los precios a nivel internacional se mantienen en cifras aceptables. Recalcó que un poco más del 80% de la pepa se vende en grano y el 20% con un

valor agregado. (El telégrafo, Exportaciones de cacao y café mejora en Ecuador, 2011)

El Ecuador debido a sus condiciones climáticas, tiene cerca del 70% de la producción mundial de cacao fino de aroma, este producto se cultiva en 12 de las 24 provincias del país. Actualmente han decidido darle un valor agregado al cacao, es decir que el cacao debe ser industrializado, es decir transformado a chocolate para de esta manera sea exportado.

Xavier Elizalde, gerente de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (Anecacao), dijo que los precios a nivel internacional están disminuyendo, pero todavía se encuentra dentro de unos niveles aceptables. “El año pasado se exportaron unas 136.000 toneladas métricas de cacao y este año se prevé exportar 145.000 toneladas”, según Anecacao, unas 97.102 toneladas métricas de cacao se exportaron de enero a septiembre de 2010, mientras que dentro de los mismos meses en este año ha exportado 117.945 toneladas de la pepa de cacao. Juan Terán, coordinador sectorial de café y elaborados de Pro Ecuador, mencionó que la situación del producto es muy alentadora y se estima que este año en comparación con el 2010 habrá un alza del 40% en cuanto a exportaciones. Explicó que las ventas en dólares pasarían de \$ 220 millones a \$ 260 millones. (ANDES, Agencia Pública de Noticias del Ecuador, 2014)

Gráfico N° 2: Cacao en mercados internacionales

Fuente: (El telégrafo, Exportaciones de cacao y café mejora en Ecuador, 2011)

Elaborado por: (El telégrafo, Exportaciones de cacao y café mejora en Ecuador, 2011)

En el Ecuador existe varias asociaciones, gremios e instituciones que realizan varias actividades con la finalidad de dar a conocer los productos que el Ecuador produce, estas instituciones realizan este tipo de actividades con la finalidad de incrementar sus ventas y mejorar su rentabilidad. Al dar a conocer nuestros productos el objetivo es aumentar la presencia del producto ecuatoriano en dicho mercado.

Iván Ontaneda, presidente de Asociación Nacional de Exportadores de Cacao, expuso a los singapurenses las características del sector cacaotero ecuatoriano y a su vez resaltó la alta calidad del producto, por tal razón es requerida para la elaboración de los chocolates más finos del mundo. Dijo que la IE Singapur trabajará con el Departamento de Biología de la Universidad de Singapur para levantar un proyecto sobre el estudio del cacao ecuatoriano. El International Enterprise (IE) es un organismo oficial dependiente del Ministerio de Industrias de Comercio de Singapur del gobierno de Singapur que promueve el comercio internacional. (ANDES, Agencia Pública de Noticias del Ecuador, 2014)

2.1.3 Demanda mundial del cacao

Las matas de cacao están cargadas de mazorcas moradas; de estas matas se cosecharán unos 55 quintales de grano de cacao por cada hectárea, para luego extraer las pepas de las mazorcas, luego se procederá a industrializarlo con la finalidad de vender al mercado internacional.

El regreso del resplandor de la ‘pepa de oro’ obedece también a los buenos precios que se pagan en el mercado internacional. Durante el 2012, el precio promedio por tonelada fue de USD 2 392, el año pasado fue de 2 439 y en lo que va del 2014 subió a USD 3 126, según datos de Inside Future. Iván Ontaneda, presidente de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao del Ecuador (Anecacao). “Nuestro nicho es el de la chocolatería fina. El consumidor europeo demanda el chocolate negro o dark”, dice. Antonio Ruales, director ejecutivo del Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones PRO Ecuador, coincide con Ontaneda. (El Comercio, 2014)

El mercado internacional demanda el cacao ecuatoriano debido que cuenta con varias características y que mediante la industrialización se obtiene un producto de calidad, por tal razón el gobierno ecuatoriano ha decidido apoyar a los productores del cacao, mediante varios incentivos, al incrementar las exportaciones la balanza comercial del Ecuador tendrá un superávit.

En los productos semielaborados como: polvo, manteca y pasta de cacao y en los chocolates hemos tenido un crecimiento anual 14,72%”. Por tal razón el

Gobierno ecuatoriano también apunta a ese nicho. En el Ecuador ya está incursionando hace algunos años con iniciativas de marcas como Pacari y República del Cacao, en 1965, el ecuatoriano Homero Castro creó el CCN-51 (Colección Castro Naranjal), un injerto de varias cepas de cacao para combatir plagas, pero por su alta acidez y bajo aroma no fue del todo aceptado por la industria del chocolate fino. (Líderes, El cacao ecuatoriano su historia empezó antes del siglo XV, 2014)

Varias haciendas del Ecuador todavía no se deciden en aprovechar los incentivos que ofrece el Gobierno para sembrar el cacao nacional de fino aroma, este incentivo se da porque se desea incrementar las exportaciones del cacao industrializado, debido que al industrializar el cacao se está dando nuevas oportunidades de trabajo a los ecuatorianos, mientras que si se exporta la materia prima no sucede lo mismo.

Hasta el 2012, el 25% de la producción de cacao correspondía a la variedad CCN-51, pero para el 2013 alcanzó cerca del 50%. Wilson Montoya, consultor agrícola y experto en cacao, dice que todavía es necesario que se mejoren los procesos de tratado del cacao, para que el objetivo de acaparar mercado de chocolatería en Europa se cumpla y para que las cifras de productividad suban. El problema, según dice, radica en que la mayor parte de los productores que venden el cacao son agricultores con dos o tres hectáreas, es decir, pequeños productores que no reciben capacitación. (El Comercio, 2014)

Los productores del cacao deben capacitarse sobre el proceso de cosecha y post-cosecha, para que no existan falencias en el proceso de producción, es decir el proceso de fermentación y secado, con la finalidad de tener un producto de calidad, el mismo que nos permita incrementar las exportaciones.

En este escenario, se inaugurará la segunda Cumbre Mundial de Cacao, en el Centro de Convenciones; y el 4 de septiembre, la Feria Aromas 2014, organizada por PRO Ecuador. Ambos encuentros se realizarán en Guayaquil, a través de estas ferias se puede dar a conocer nuestros productos. Los países que reciben la mayor parte del cacao y los derivados que se producen en el Ecuador son de la Unión Europea (Alemania, Holanda, Francia e Italia). En el 2014 se espera que el gremio tenga un crecimiento sostenido del 10%; es decir, unas 240 000 toneladas. (Núñez, 2001)

Los mercados que demanda el cacao son países que cuentan con una economía madura como los EE.UU y Europa, el aumento de los precios del cacao ha obligado a los fabricantes de chocolates a reducir el tamaño de sus productos y a reducir el número de capas de cacao en las barras de chocolate. El precio del cacao esta sujetos a constantes fluctuaciones, las cuales responden a factores de oferta y demanda, tales como nuevas plantaciones, el aumento de inventarios, la capacidad de molienda utilizada, condiciones económicas de los consumidores, elasticidades de ingreso, entre otras.

El precio internacional del grano se determina de acuerdo con los precios establecidos en la Bolsa de Londres y de la Bolsa de Nueva York. Usualmente,

el cacao se negocia a través de contratos 'forward' por medio de los cuales se acuerdan los precios, cantidades y calidades del grano que deben ser entregados en el momento de expirar el contrato. Mientras que los cacaos finos se negocian en mercados secundarios y obtienen precios superiores a los ordinarios, puesto que se otorga un premio por la calidad del grano. Actualmente el precio de una tonelada de cacao en el mercado internacional está en alrededor de USD 3 000. (Líderes, El cacao ecuatoriano su historia empezó antes del siglo XV, 2014)

2.2 PRODUCCIÓN NACIONAL

Mediante convenios se podrá mejorar las técnicas de producción y el fortalecimiento de los sistemas industriales, para que de esta manera el Ecuador pueda exportar el cacao industrializado, es decir procesado con un valor agregado, pero siempre cumpliendo con los estándares de calidad.

El Ministerio de Industrias y Productividad, a través de la Subsecretaria de Mipymes y Artesanías firmó un convenio con la Asociación de pequeños y medianos productores de cacao fino de aroma, con la finalidad de mejorar la industria del cacao. Con la industrialización del cacao se impulsará a más de 436 productores cacaoteros en su variedad de fino y de aroma, con la implementación de procesos de fortalecimiento de capacidades productivas, así como a procesos de comercialización que ayudarán a potenciar su producción mediante calidad y estándares tanto a nivel nacional como internacional. (Núñez, 2001)

La comercialización de cacao industrializado se realiza a través de asociaciones de productores, intermediarios, comisionistas y exportadores. La estructura de los canales de comercialización cuenta con el apoyo necesario de instituciones públicas.

“El Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, esta entidad tiene la finalidad de incentivar a las empresas que industrializan el cacao. “ (Líderes, El cacao ecuatoriano su historia empezó antes del siglo XV, 2014)

2.2.1 Organizaciones gremiales del sector cacaotero

Las organizaciones gremiales del sector cacaotero son las siguientes:

1. ANECACAO: Asociación Nacional de Exportadores de Cacao
2. APROCAFA: Asociación de Productores de Cacao Fino y de Aroma
3. CONCACAO: Corporación de Organizaciones Productoras de Cacao Nacional Fino de Aroma del Ecuador
4. UNOCACE: Unión Nacional de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador
5. FEDECADE: Federación de Cacaoteros del Ecuador.
6. CECAO: Compañía de Exportación de Cacao Aromático y Orgánico

7. CORPCACAO: Corporación de Agroindustriales de Cacao del Ecuador.

8. ASOCACAO: Asociación Nacional de Cacaoteros

2.3 ANÁLISIS DEL ENTORNO DE LA INDUSTRIA

Mediante el análisis del entorno de la industria, se puede determinar varios factores que intervienen de manera positiva o negativa en las actividades de la empresa, para lo cual es necesario determinar y analizar las cinco fuerzas de Michael Porter, puesto que con este análisis podemos detectar las fortalezas y debilidades de la empresa.

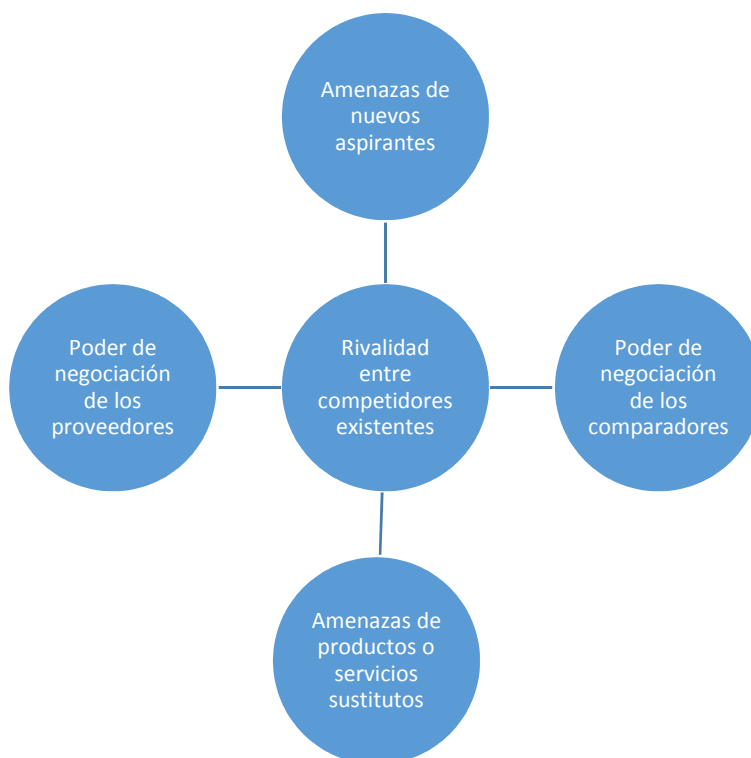
El estudio del entorno competitivo no sería completo si no se hace referencia al modelo de las cinco fuerzas de Michael Porter, publicado por primera vez en 1979, en un artículo (premiado) del Harvard Business Review, titulado “How Competitive Forces Shape Strategy”, el modelo de Porter sigue siendo una herramienta muy útil para analizar la situación de la competencia y la lógica económica básica de un determinado sector de actividad. Induce también al estratega a mirar más allá del pequeño círculo de competidores actuales y a fijarse en otros actores que determinan el potencial crecimiento y a fijarse en otros aspectos y factores que determinan el potencial crecimiento y rentabilidad. (Essentials, 2006)

El modelo de Porter permite analizar la situación de la competitividad, puesto que es una herramienta muy necesaria en las empresas debido que determina las consecuencias de la rentabilidad, basándose en que la empresa debe realizar

evaluaciones acerca de los objetivos y recursos frente a las cinco fuerzas de la competencia.

La labor fundamental del estratega es comprender y hacer frente a la competencia. Sin embargo, a menudo, los directivos definen la competencia en términos demasiados estrechos de miras, como si esta solo se produjera entre los competidores directos de la actualidad. Sin embargo, la competencia por obtener beneficios va más allá de los rivales consolidados de una industria para alcanzar también a otras fuerzas competidoras: los clientes, los proveedores, los posibles aspirantes y los productores suplentes. Esta aplicación de la rivalidad que se origina de la combinación de cinco fuerzas define la estructura de una industria y moldea la naturaleza de la interacción competitiva dentro de ella. (Porter, 2008)

Gráfico N° 3: Las cinco fuerzas de Michael Porter



Fuente: Investigación realizada
Elaborado por: Julio Flores

2.3.1 Poder de negociación de los compradores o clientes

Los compradores son poderosos si saben negociar, sobre los participantes en una industria, especialmente si son sensibles a los precios, porque emplean ese peso para ejercer presión en la reducción de precios. Al igual que los proveedores, pueden existir distintos grupos de clientes que difieran en su capacidad de negociación. (Porter, 2008)

Al momento que se incrementa nuevas industrias del cacao, la competencia aumenta y los precios de los productos disminuyen y la empresa incurriría en nuevos gastos como es la publicidad, es importante tener presente que en el entorno o mercado existe diferentes tipos de consumidores por tal motivo debe existir diferentes tipos de negociación. Mientras existan pocos compradores, la capacidad de negociación será mayor.

2.3.2 Amenaza de entrada de nuevos competidores

Los nuevos aspirantes que desean entrar en una industria aportan unas nuevas capacidades y un deseo de obtener un mercado que ejerce precisión en los precios, los costes y el índice de inversión necesaria para competir. La amenaza de entrada en una industria depende de lo elevadas que sean las barreras de acceso, si las barreras de entradas son bajas y los recién llegados esperan pocas represalias de los competidores veteranos, la amenaza de entrada es elevada y la rentabilidad de la industria se vuelve moderada. (Porter, 2008)

Para que una industria de chocolate ecuatoriano ingrese al mercado, existen altas barreras de entrada, debido que el mercado ecuatoriano se encuentra liderado por cinco principales industria que fabrican chocolates. Para que nuevas industrias chocolateras ingresen al mercado internacional la rivalidad entre los competidores son muy fuertes debido a la concentración de grandes empresas, con marcas de prestigio y amplios canales de distribución, a demás Estados Unidos y la Unión Europea poseen normas que protege a la industria nacional, por tal razón representa una fuerte barrera de entrada. Cada una de las industrias busca características para que su producto sea diferente al de la competencia.

2.3.3 Poder de negociación de proveedores

Los proveedores influyentes almacenan más valor para sí mismos al cobrar un precio elevado, los proveedores poderosos, incluidos los que proporcionan mano de obra, pueden sacar la máxima rentabilidad de una industria que no pueda transferir un aumento del coste al precio final, por ejemplo, Microsoft ha construido a la erosión de la rentabilidad entre los productores de ordenadores personales subiendo los precios de los sistemas operativos. Los productores de ordenadores personales, que compiten enérgicamente por hacerse con cliente que pueden cambiar con facilidad de sistema operativo, han restringido la libertad para subir los precios en relación a los costes. (Porter, 2008)

Para la industrialización del chocolate, el cacao es el elemento clave, el poder de negociación de los productores del cacao son muy bajos con respecto a los compradores locales, debido que la competencia es muy alta. Los proveedores

de cacao y las empresas de los chocolates se benefician entre sí, para elegir a los proveedores se deben analizar los siguientes factores: el precio, tiempo de entrega, formas de pago, la calidad de la materia prima entre otros. Si existen pocos proveedores, es importante tener presente que para poder producir algún producto es necesario disponer de buenos proveedores los mismos que satisfagan las necesidades requeridos.

2.3.4 Amenaza de productos sustitutos

Un sustitutivo realiza una función idéntica o similar a la del producto de una industria, pero de distinta manera. Ejemplo el plástico es un sustitutivo del aluminio, el correo electrónico es sustitutivo del correo urgente. A veces, la amenaza de un producto sustitutivo no es tan visible o directa cuando un sustitutivo ocupa el producto de la industria del comprador. Por ejemplo, los productos y servicios de jardinería se ven amenazados cuando los bloques multifamiliares de las zonas urbanas sustituyen a las casas unifamiliares en los barrios residenciales. El software vendido a los agentes de viajes se ve amenazado cuando los sitios web dedicados al ocio sustituyen a las agencias de toda la vida. Los sustitutos siempre están presentes, pero es fácil que los pasemos por alto porque pueden aparecer muy distintos al producto del sector: en un regalo para el día del padre, las corbatas y los aparatos electrónicos pueden ser sustitutos. Tenemos a un sustitutivo cuando se puede prescindir de ese producto, cuando se prefiere comprar uno usado en vez de adquirir otro nuevo o cuando lo fabrica el consumidor (trae el servicio o producto a casa). (Porter, 2008)

Por lo general los productos sustitutos suelen reemplazar a otro producto, estos productos suelen entrar con facilidad al mercado, los consumidores adquieren productos sustitutos por varias razones como el alto precio de los productos originales, poca publicidad, poca lealtad de los consumidores. Pero en el caso de los chocolates se puede decir que no existe un producto sustituto que pueda igualar al aroma floral, por tal razón la demanda de los chocolates sigue incrementando año tras año. Pero si se refiere a la industria de la confitería los productos sustitutos son las galletas rellenas, caramelos entre otros debido que estos productos son baratos.

2.3.5 Rivalidad entre competidores existentes

La rivalidad entre competidores existentes, adoptan muchas estrategias para ganar mercado, entre las cuales tenemos los descuentos en los precios, nuevos productos, mejoras en los productos, publicidad entre otras. La intensidad de la rivalidad es mayor si: existen varios competidores. (Porter, 2008)

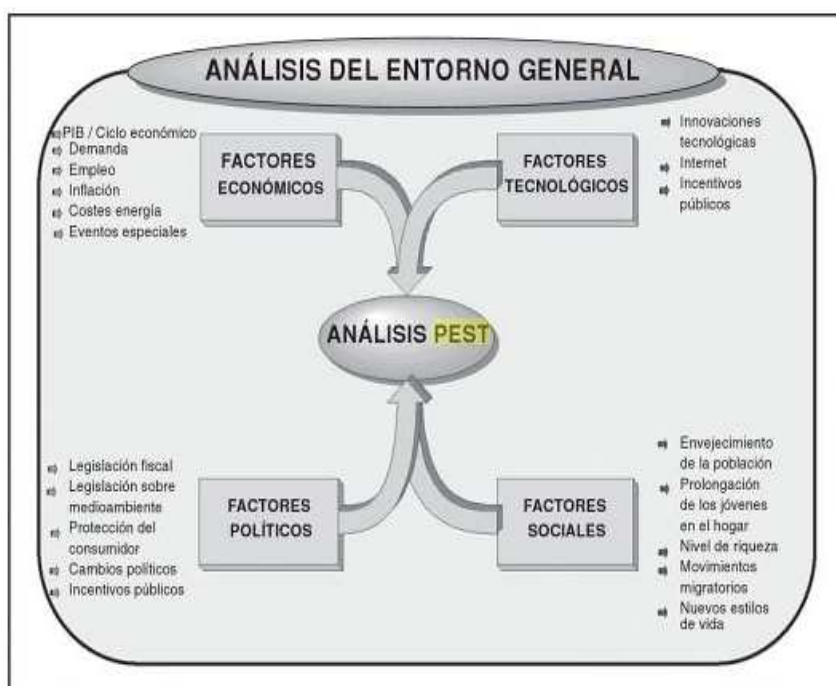
Las empresas compiten en el entorno por tal motivo se genera una rivalidad entre competidores, para poder competir es necesario aplicar varias estrategias las mismas que ayuden a permanecer en el mercado, brindando un producto de calidad y obteniendo una rentabilidad adecuada. La competencia dentro de la industria del chocolate nacional está liderada por Nestlé, debido que tiene el 50% de participación del mercado, este es el resultado de las altas inversiones en investigación y tecnología.

2.4 ANÁLISIS PEST

Es importante que las industrias deban pronosticar, explorar y vigilar el entorno, puesto que ayuda a detectar tendencias y acontecimientos del pasado, presente y futuro de la sociedad. El éxito o supervivencia se debe en numerosas ocasiones a la capacidad que desarrolla la misma para predecir los cambios que se van a producir en su entorno. La metodología empleada para revisar el entorno general es el análisis PEST, consiste en examinar el impacto de aquellos factores externos que están fuera del control de la empresa, pero que pueden afectar en el futuro. (Martínez Pedrós, 2005)

Mediante el análisis PEST podemos analizar el entorno con la finalidad de conocer la situación actual del proyecto, referente a los factores económicos, tecnológicos, políticos y sociales.

Gráfico N° 4: Análisis PEST



Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Julio Flores

2.4.1 Factores económicos

El análisis de los indicadores macroeconómicos puede influir sobre la evolución del sector en la que se opera. Existen multitud de factores económicos los mismos que influyen en el entorno de la sociedad, pero no todos poseen un impacto relevante sobre la actividad del sector, por lo tanto, la sociedad deberá escoger aquellos cuya evolución puede resultar útil. (Martínez Pedrós, 2005)

Ejemplos de factores económicos

- Evolución del PIB y del ciclo económico
- Demanda del producto
- El empleo
- La inflación
- Los costes de energía
- Costes de las materias primas
- Celebración de eventos especiales

Los factores económicos de un país afectan directamente a las actividades de las empresas y para combatir a estos factores es importante realizar estrategias acorde a las necesidades de la empresa. Cuando el precio del chocolate es menor se tendrá mayor demanda y si el precio es mayor la demanda se disminuirá.

2.4.2 Factores tecnológicos

“Los factores tecnológicos ayudan a generar nuevos productos y servicios, mejorando la forma de producción y de entrega al consumidor final, las innovaciones pueden crear nuevos sectores y alterar los límites en los sectores existentes.” (Martínez Pedrós, 2005, pág. 35)

Ejemplo factores tecnológicos

- Innovaciones tecnológicas
- Internet y comercio virtual
- Acciones del gobierno
- Incentivos públicos

La tecnología es uno de los factores importantes para el proceso de la industrialización del cacao, el aspecto tecnológico se encuentran conformados por la maquinaria que se utilizan para poder industrializar el cacao

2.4.3 Factores políticos

“El aspecto político y la legislación regula los factores del entorno a las que los sectores deben someterse. Las legislaciones gubernamentales pueden beneficiar o perjudicar a las actividades de una empresa.” (Martínez Pedrós, 2005, pág. 36)

Ejemplo factores políticos

- Cambios políticos previstos.
- Cambios en la legislación laboral.
- Ayudas e incentivos por parte del Gobierno
- Legislación fiscal y de seguridad social.
- Legislación referente al medio ambiente, seguridad y prevención de riesgos.
- Legislación referente a la protección del consumidor.
- Incentivos públicos.

Por muchos años se vivió una inestabilidad política en nuestro país, pero con el actual Gobernante se inició una nueva etapa la cual es más sólida y estable, estas nuevas políticas benefician a todos los sectores del país. Actualmente el gobierno a través del Ministerio de Agricultura Ganadería Acuacultura y Pesca (MAGAP) está incentivando a la producción e industrialización del cacao a través de proyectos de inversión.

2.4.4 Factores sociales y demográficos

La demografía se define como el elemento del entorno más sencillo de comprender y de cuantificar e incluye elementos como la edad, la población, niveles de riqueza, la composición étnica, distribución geográfica de la población y disparidad en el nivel de ingresos. (Martínez Pedrós, 2005)

Ejemplo de factores

- Prolongación de la vida en familia de los jóvenes.
- Nivel de riqueza de la sociedad.
- Composición étnica de la sociedad.
- Nuevo papel de la mujer trabajadora.
- Nuevos estilos de vida y tendencias.
- Envejecimiento de la población.

Este factor se encuentran relacionados directamente con la sociedad, los factores sociales pueden afectar directo o indirectamente a la economía del país y por ende a los sectores productivos. La tendencia a consumir chocolate es constante, este producto es consumido por niños, jóvenes, adultos y adultos mayores.

2.5 FODA DEL SECTOR

La matriz FODA constituye un avance metodológico en la planeación y se define como el conjunto de fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas las misma que surgen

mediante la evaluación de un sistema organizacional, que al clasificar, ordenar y comparar, generan un grupo de estrategias para el desarrollo del sistema organizacional. El objetivo concreto de la matriz FODA es el análisis profundo de los factores que afectan positiva o negativamente al sistema organizacional. (Zabala Salazar, 2005)

El FODA es una herramienta estratégica que permite realizar un análisis de los elementos internos (fortalezas y debilidades) y externo (oportunidades y amenazas) del sector.

FODA proviene de las siguientes palabras.

F = Fortalezas.

O = Oportunidades.

D = Debilidades.

A = Amenazas.

2.5.1 Fortalezas

Las fortalezas son todos los elementos positivos que le hace diferente de la competencia, es decir son las capacidades que tiene la empresa.

- **Materia prima de calidad.-** La materia prima para la industrialización del chocolate es el cacao y el cacao de nuestro país es de calidad debido al aroma por tal razón es demandado por mercados internacionales.

- **Producto de calidad.-** El producto final es decir el chocolate será de calidad, puesto que para su industrialización se utiliza la materia prima de calidad y la tecnología adecuada.
- **Constante crecimiento de la demanda.-** El constante crecimiento de la demanda de nuestros productos, se da debido a la calidad de nuestros productos.
- **Disponibilidad de maquinaria.-** La maquinaria es un factor indispensable para la industrialización del cacao, debido que nos permite obtener un producto para el consumo.
- **Utilización de tecnología.-** La tecnología se refiere a la disponibilidad de la maquinaria que servirá para la industrialización del cacao, con la finalidad de obtener un producto final.

2.5.2 Oportunidades

Son aquellas situaciones positivas y favorables generadas en el medio y que se encuentran en el entorno disponibles para todas las empresas.

- **Apoyo por parte del Gobierno.-** El gobierno actual apoya a la industrialización del cacao, mediante el MAGAP a través de inversiones e incentivos, con la finalidad de ser más productivos.

- **Necesidad del producto.-** El producto es consumido por una gran parte de la población por razón es necesario la producción del chocolate, debido que cuenta con un sabor delicioso.
- **Tierras productivas.-** Las tierras ecuatorianas son aptas para la producción del cacao, producto que es industrializado para obtener en más fino chocolate.
- **Producto reconocido a nivel mundial.-** Los chocolates son reconocidos y requeridos a nivel mundial, puesto que este producto también es bueno para la salud.
- **Apertura a mercados internacionales.-** El cacao industrializado es aceptado en mercados internacionales debido que nuestro cacao es de muy buena calidad.

2.5.3 Debilidades

Son los problemas que se han encontrado en la empresa, para lo cual es necesario desarrollar estrategias con la finalidad de eliminarlas.

- **Falta de capacitación en la industrialización.-** Para la industrialización del cacao se debe contar con personas capacitadas, las mismas que puedan realizar estas actividades sin dificultad.

- **Falencias en el proceso de industrialización.-** El proceso de industrialización debe ser adecuado para obtener un producto de calidad.
- **Inadecuada administración.-** Es necesario tener conocimientos administrativos para que la empresa pueda desarrollarse adecuadamente en el entorno.

2.5.4 Amenazas

Son acciones provenientes del entorno, las cuales pueden afectar a las empresas.

- **Nuevos Gobernantes.-** Implementación de nuevas políticas por parte de los nuevos gobernantes.
- **Enfermedades en la planta.-** Con esta amenaza no se podrá obtener una materia prima de calidad y en el proceso de industrialización no se contará con un producto de calidad
- **Competencia desleal.-** En el mercado existe la competencia que para obtener nuevos clientes, realizan actividades desleales como hablar mal de la competencia y de los productos.
- **Creación de nuevas empresas con las mismas actividades de nuestra empresa.-** Se incrementara la competencia por tal motivo se verá en la

necesidad de buscar nuevas alternativas para llegar al mercado y la empresa incurrirá en gasto de publicidad.

- **Elevados costos de maquinaria.-** La tecnología sigue avanzando, por tal motivo se debe implementar nuevas maquinarias que tiene elevados costos y que no se puede adquirir de un momento a otro.

2.6 MATRIZ FODA

Tabla N° 3: Matriz FODA

ANÁLISIS FODA	
FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
1. Materia prima de calidad 2. Producto de calidad 3. Constante crecimiento de la demanda 4. Disponibilidad de maquinaria 5. Utilización de tecnología	1. Apoyo por parte del Gobierno 2. Necesidad del producto 3. Tierras productivas 4. Producto reconocido a nivel mundial 5. Apertura a mercados internacionales
DEBILIDADES	AMENAZAS
1. Falta de capacitación en la industrialización 2. Falencias en el proceso de industrialización 3. Inadecuada administración	1. Nuevos gobernantes 2. Enfermedades en la planta 3. Competencia desleal 4. Creación de nuevas empresas con las mismas actividades de nuestra empresa 5. Elevados costos de maquinaria.

Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Julio Flores

2.7 VENTAJA COMPARATIVA

La producción del cacao Ecuatoriano es muy importante, puesto que la ventaja comparativa está en la calidad del producto. Ecuador es el primer proveedor de cacao

fino y de aroma en el mundo. Ecuador al ser el principal productor y exportador de cacao fino, por tal motivo ha obtenido premios internacionales, aprovechando así su ventaja comparativa.

Se dice que el nivel económico óptimo se logra cuando los países exportan productos, por lo cual tiene ventaja comparativa y los que importan son aquellos que tiene desventaja comparativa, la determinación empírica de si un país tiene o no ventajas comparativas ayuda a orientar la inversión y el comercio, por lo tanto a tomar mayor ventaja de las diferencias que existe del lado de la demanda y de la oferta internacional de productos y factores de producción. La ventaja comparativa se da cuando se compara la eficiencia en la producción de dos países. El país que con el costo de oportunidad más bajo es relativamente más eficiente, por tal razón tiene ventaja comparativa. (Arias, 2000)

Con la finalidad de mejorar la ventaja comparativa, Ecuador debe explotar su posición geográfica y natural, puesto que el cacao genera grandes ingresos a nuestro país, el cacao Ecuatoriano desde su origen fue reconocido a nivel mundial por su buen sabor y aroma, por tal razón pudo llegar a mercados internacionales. Los países que consumen el cacao fino y de aroma se encuentran ubicados especialmente en Europa Occidental, países como: Bélgica, Luxemburgo, Francia, Alemania, Italia, Suiza y Reino Unido, también Japón y Estados Unidos.

De forma implícita, los enfoques estratégicos propuestos a lo largo de las últimas décadas casi siempre ofrecían un esquema, por medio del cual las empresas podían alcanzar un nivel de desempeño superior a los de comparación y así lograr niveles de

rentabilidad superiores. Las empresas deben ofrecer a los consumidores o clientes productos y servicios mejores, para que pueda alcanzar la ventaja comparativa y tenga éxito empresarial.

3 OFERTA Y DEMANDA DEL CACAO

3.1 OFERTA DEL CACAO

La oferta se define como la cantidad de bienes y servicios que una empresa u organización está dispuesta a vender a un determinado precio del mercado, mediante el análisis de la oferta se obtiene información que permitirá llegar a conclusiones, sobre el tipo de mercado al cual se enfrenta el proveedor de los productos o servicios. (Pontificia Universidad Javeriana, 2001)

La oferta mundial del cacao alcanza los cuatro millones de toneladas al año, el cacao se encuentra compuesta por tres variedades que son: forastero, trinitario y criollo, la variedad de cacao más común es el forastero, que representa el 80% de la producción mundial, el cacao trinitario cubre el 15% de la producción mundial y el 5% cubre el cacao criollo. El cacao es producido por pequeños productores, se caracterizan por la utilización de técnicas agrícolas antiguas y por ser débiles en cuanto a sus organizaciones.

Tabla N° 4: Empresas exportadoras del cacao

N°	EXPORTADORA	N°	EXPORTADORA
1	ADELPRO S.A.	27	EXPORTACIONES ACMANSA CIA. ANONIMA
2	AGRO MANOBANDA HNOS S.A.	28	EXPORTADORA & IMPORTADORA KAM (EXIKAM)
3	AGROEXPORT S.A.	29	EXPORTADORA AYALMA S.A.
	AGROINDUSTRIAS ARriba DEL ECUADOR		
4	S.A. AGROARRIBA S.A.	30	EXPORTADORA E IMPORTADORA A Y J S.A.
5	AGROSANCHEZ COCOA EXPORT S.A.	31	EXPORTADORA HIDROVO MUÑOZ S.A. EXPHIMUSA
			FEDERACION DE ORGANIZACIONES NEGRAS Y
			MESTIZAS DEL SUR OCCIDENTE DE ESMERALDAS
6	APOVINCES	32	FONMSOEAM
7	APROCANE	33	FUNDACION MAQUITA CUSHUNCHIC
8	ARMAJARO ECUADOR S.A.	34	GOLDCOCOA EXPORT S.A.
9	ARMAJARO SANTO DOMINGO CIA. LTDA.	35	INMOBILIARIA GUANGALA S.A.
10	AROMATIC COCOA EXPORT S.A.	36	LA NUEVA CASA DEL CACAO S.A. CASACAO
11	ASKLEY DELGADO FLOR	37	MAGOREXPORT DEL ECUADOR S.A.
12	BUENA FE EXPORTS S.A. BUENAEXPORTS	38	NESTLE ECUADOR S.A.
13	CARLOS SANCHEZ VELARDE	39	ORECAO S.A.
14	CASALUKER DEL ECUADOR S.A.	40	OSELLA S.A.
15	CESAR DAVID ERAZO MANOBANDA	41	OUTSPAN ECUADOR S.A.
16	COFINA S.A.	42	PANIRIS S.A.
	COMERCIAL E INMOBILIARIA FERRILOPEZ		
17	CIA. LTDA.	43	PEDRO A. MARTINETTI MAWYIN
18	COMERCIAL VERVESE CIA. LTDA.	44	PEDRO MARTINETTI S.
19	CORPORACION FORTALEZA DEL VALLE	45	PEORIA S.A.
20	CORPORACION GRUPPO SALINAS	46	QUEVEXPORT S.A.
	CRIOLLO ECUADOR INTERNACIONAL S.A.		
21	ECUADORINSA	47	RISTOKCACAO S.A.
22	DISAN COCOA EXPORT S.A. DISCOCOEX	48	TRANSMAR COMMODITY GROUP OF ECUADOR S.A.
23	ECO-KAKAO S.A.	49	UNION DE ASOCIACIONES ARTESANALES ELOY ALFARO
	ECUADOR COCOA & COFFEE, ECUACOFFEE		
24	S.A.	50	UNOCACE
25	ECUATORIANA CIA. LTDA.	51	VON RUTTE SAMUEL
26	EXPORCAFE CIA. LTDA.		

Fuente: MAGAP

Elaborado por: MAGAP

En la tabla anterior se puede determinar las empresas que exportan el cacao a los diferentes mercados internacionales, con la finalidad de cubrir la demanda y satisfacer los requerimientos de los importadores.

Tabla N° 5: Empresas exportadoras del cacao industrializado

1	CACAOS FINOS ECUATORIANOS S.A. CAFIESA
2	COFINA S.A.
3	CRIOLLO ECUADOR INTERNACIONAL S.A.
4	ECUACOCOA C.A.
5	ECUADOR COCOA & COFFEE, ECUACOFFEE S.A.
6	NESTLE ECUADOR S.A.
7	ORECAO S.A.
8	PRODUCTOS SKS FARMS CIA LTDA.
9	TRANSMAR COMMODITY GROUP OF ECUADOR S.A.
10	UNIVERSAL SWEET INDUSTRIES S.A.
11	UROCAL

Fuente: MAGAP

Elaborado por: MAGAP

Como se puede observar en la tabla anterior, ahí se detalla las empresas que exportan el cacao industrializado, con la finalidad de satisfacer las necesidades del consumidor de los mercados internacionales.

Tabla N° 6: Principales países ofertan el cacao

PRODUCCIÓN DE CACAO MUNDIAL EN MILES DE TONELADAS						
	2010/2011		Estimada 2011/12		Proyectada 2012/13	
Africa	3,226	74.80%	2,905	71.30%	2,796	69.80%
Camerun	229		207		210	
Costa de Marfil	1,511		1,486		1,470	
Ghana	1,025		879		820	
Nigeria	240		230		210	
Otros	221		104		86	
América	562	13.00%	639	15.70%	644	16.10%
Brazil	200		220		230	
Ecuador	161		190		190	
Otros	201		229		224	
Asia y Oceanía	527	12.20%	531	13.00%	563	14.10%
Indonesia	440		450		475	
Papua Nueva Guinea	48		45		45	
Otros	39		36		43	
Total Mundial	4,315	100%	4,075	100%	4,003	100%

Fuente: Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics

Elaborado por: Organización Internacional del Cacao

En la tabla anterior se puede observar los países que ofertan el cacao, pero el mercado internacional prefiere el cacao ecuatoriano, debido a sus características. El cacao que prefiere el mercado internacional es producido en tierras ecuatorianas.

El cacao ecuatoriano, es el mayor productor del cacao fino a nivel mundial, por tal razón ha generado fama a nuestro país, el cacao Ecuatoriano tiene diversas características de toque floral y frutal, todos los detalles del sabor y de aroma se encuentra en el origen genérico del grano, que se logra mediante un adecuado tratamiento de post-cosecha a esto se le suma las condiciones naturales del suelo, clima, temperatura, luminosidad que convergen en un solo punto. (Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas, 1999)

Desde hace muchos años atrás el cacao ecuatoriano ha conquistado el mercado internacional debido a que este producto cumple con los requerimientos del mercado internacional, gracias a la exportación de este producto el país ha tenido una estabilidad económica.

Empresas ecuatorianas que ofertan el cacao industrializado

Se estima que en el país existen unas 10 industrias grandes dedicadas a la producción de torta, pasta o licor, manteca, polvo y elaborados del cacao y que estiman su producto básicamente al mercado internacional. Mientras que las industrias pequeñas se dedican a la producción de chocolates, caramelos y bombones. (Ramírez, 2006)

Gracias a la matriz productiva el Ecuador, ha logrado industrializar sus productos, con la finalidad de exportar productos procesados y no materia prima, al industrializar los productos se obtiene mayor productividad.

Las principales industrias que industrializan el cacao son:

- La Universal S.A.
- Nestlé Ecuador S.A
- Indexa
- Ecuacocoa
- Triairi S.A
- Navolli S.A

Las industrias pequeñas que industrializan el cacao

- La fábrica BIOS
- La perla
- Chocolateca
- Rualdos
- Merelitt
- Incacao
- Edeca
- Colcacao

Empresas multinacionales que industrializan el cacao

- Nestlé
- Mars
- Hershey
- Kraft Jacob Suchard
- Casbury
- Ferrero

Mars y Hershey domina el mercado en Estados Unidos, puesto que representa el 70% de sus ventas de la industria chocolatera. En Europa las ventas están concentradas por 5 grandes compañías que son: Nestlé, Mars, Kraft Jacob Suchard, Casbury y Ferrero

3.2 DEMANDA DEL CACAO

La demanda son las distintas cantidades alternativas de un bien o servicio que los consumidores están dispuestos a comprar a diferentes precios, manteniendo todo los demás determinantes constantes en un tiempo determinado. (Rosales Obando, 2005)

Los países que demandan el cacao ecuatoriano son Estados Unidos y Europa, puesto que estos países se dedican a elaborar los mejores chocolates del mundo y la mejor materia prima la tiene Ecuador.

3.2.1 Principales mercados

A continuación se detalla los principales mercados que demandan el cacao y sus elaborados.

Tabla N° 7: Principales mercados que demandan el cacao Ecuatoriano

PRINCIPALES PAISES DESTINO DE LAS EXPORTACIONES DE CACAO Y ELABORADOS								
Miles USD FOB								
PAIS	2008	2009	2010	2011	2012	2013*	TCPA (2008 2012)	%Participación (2012)
ESTADOS UNIDOS	114,997	175,399	88,729	232,555	129,936	52,625	3.10%	26.16%
HOLANDA(PAISES BAJOS)	48,140	68,153	92,832	67,402	47,867	20,321	-0.14%	9.64%
MALASIA	64	460	1,201	0	42,197	27,916	407.47%	8.50%
MEXICO	29,667	26,236	54,145	54,715	40,762	18,699	8.27%	8.21%
ALEMANIA	25,485	45,836	38,860	71,243	37,445	21,120	10.10%	7.54%
BRASIL	8,674	7,999	9,628	23,646	33,449	14,618	40.13%	6.74%
COLOMBIA	30,822	22,777	34,605	34,419	22,604	6,084	-7.46%	4.55%
CHINA	140	56	93	5,685	15,971	2,288	227.08%	3.22%
ESPANA	4,128	4,497	10,744	12,104	15,339	3,219	38.84%	3.09%
PERU	12,678	6,574	8,600	8,938	14,689	4,239	3.75%	2.96%
ARGENTINA	6,271	7,934	7,625	13,854	14,647	3,334	23.62%	2.95%
CHILE	6,797	8,371	14,435	17,605	13,937	4,704	19.66%	2.81%
JAPON	10,435	12,017	13,770	15,190	12,237	3,523	4.06%	2.46%
CANADA	1,330	928	229	248	9,397	7,605	63.05%	1.89%
ITALIA	13,532	12,910	13,059	10,695	9,352	5,270	-8.82%	1.88%
BELGICA	6,979	17,088	41,319	25,426	7,474	3,302	1.73%	1.50%
VENEZUELA	1,022	1,121	3,350	13,155	7,310	1,100	63.52%	1.47%
OTROS	26,373	21,439	31,622	25,831	22,013	10,732	-4.42%	4.43%
TOTAL	347,536	439,793	464,845	632,710	496,627	210,699	9.33%	100.00%

Fuente: Banco Central del Ecuador

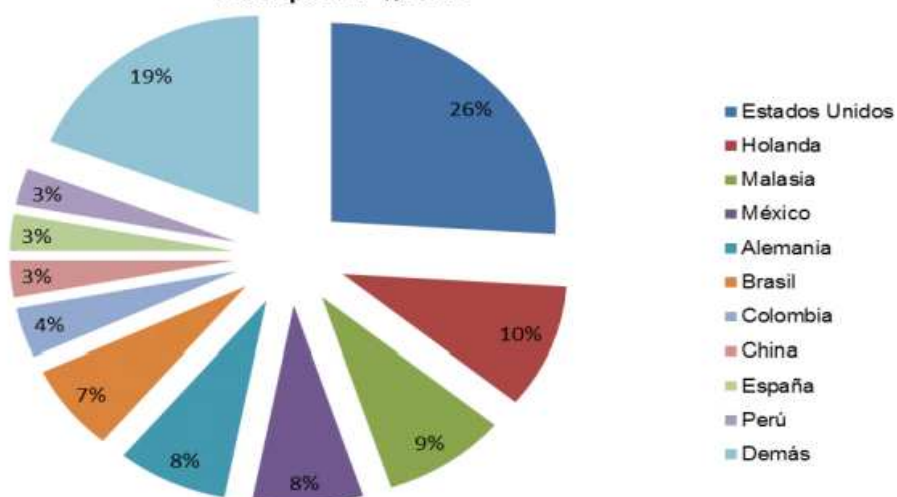
Elaborado por: (Dirección de Inteligencia Comercial e Inversiones, 2013)

Entre los principales mercados que demandan el cacao y sus derivados son los siguientes: Estados Unidos se encuentra en primer lugar con un valor del 26.16%, mientras que en segundo lugar tenemos Holanda (Países bajos) con el 9,64%, en tercer lugar tenemos a Malasia con el 8,50%, luego tenemos a México con un valor del 8,21%, luego tenemos a Alemania con el 7,54%, luego tenemos a Brasil con un valor del 6,74%, luego tenemos a Colombia con el 4,55%, China con un porcentaje del 3,22%, España con un valor de 3,9%, Perú con un valor de 2,96%, Argentina con un valor de 2,95%, Chile con un valor de 2,81%, Japón con un valor de 2,46%, Canadá con un valor de 1,89%, Italia con un valor de

1,88%, Bélgica con un valor de 1,50%, Venezuela con un valor de 1,47%, y otros con un valor de 4,43%.

Gráfico N° 5: Principales países que demandan el cacao y sus derivados

Principales destinos de las exportaciones de Sector Cacao, sus elaborados y confitería
Participación % 2012



Fuente: Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones

Elaborado por: Observatorio de la PYME de la UASB

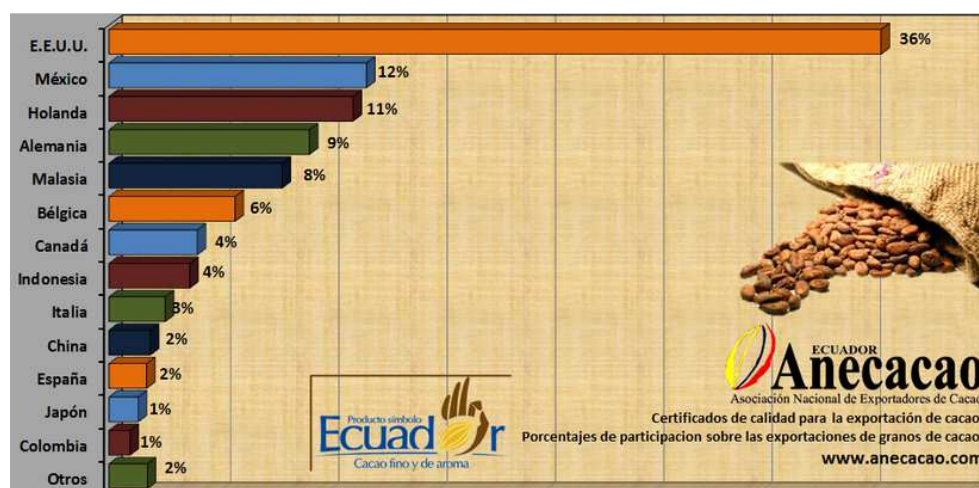
Los principales países que demandan el cacao y sus elaborados son los siguientes: Estados Unidos con el 26%, Holanda con el 10%, Malasia con el 9%, México y Alemania con el 8%, Brasil con el 7%, Colombia con el 4%, China, España y Perú con el 3% y el 19% tiene los demás países.

“Las exportaciones de chocolates se concentran en los países Europeos con el 72% y en Estados Unidos con el 7%, estos países cuentan con un alto desarrollo tecnológico para su industrialización.” (Ramírez, 2006, pág. 12)

3.2.2 Mercados tradicionales

Los mercados tradicionales del cacao y de sus elaborados se detallan en el siguiente gráfico:

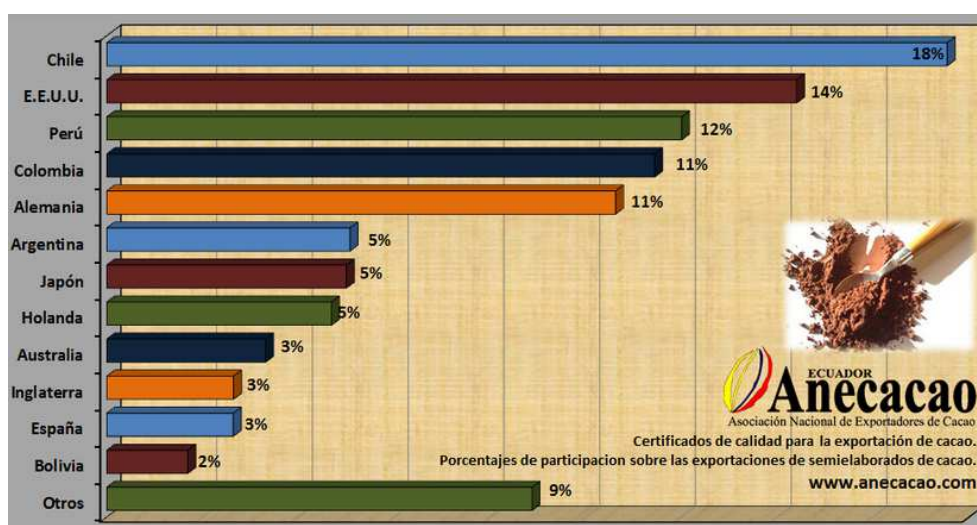
Gráfico N° 6: Exportación de cacao en grano 2013



Fuente: Anecacao

Elaborado por: Anecacao

Los Estados Unidos de Norte América se mantiene como principal socio comercial para las exportaciones de cacao en grano del Ecuador, con un 36% de la participación total, seguidos por la república Mexicana y Holanda con un 12% y 11% respectivamente, Alemania con el 9%, Malasia con el 8%. Bélgica con el 6%, Canadá e Indonesia con el 4%, Italia tiene una participación del 3%, mientras que China y España tiene el 2%, luego tenemos a Japón y a Colombia con el 1% y por último otros países participan con el 2%.

Gráfico N° 7: Exportación de cacao semielaborados 2013

Fuente: Anecacao

Elaborado por: Anecacao

La región sudamericana se convierte en un principal nicho de mercado para las exportaciones de nuestros productos elaborados de cacao: la manteca, el polvo, la torta y el licor. Como podemos ver en el gráfico Chile participa con el 18%, Estados Unidos con el 14%, Perú con el 12%, Colombia y Alemania con el 11%, Argentina, Japón, Holanda con el 5%, mientras que Australia, Inglaterra, España tiene el 3%, Bolivia el 2% y otros países participan con el 9%.

3.2.3 Mercados emergentes

Los principales países importadores del cacao y sus elaborados durante 2006-2010 fueron: Estados Unidos, Alemania, Holanda, entre otros. El país que ha registrado en un mayor crecimiento en sus importaciones, durante este periodo fue Holanda con una TCPA de 23.3%.

Gráfico N° 8: Cacao en mercados internacionales

PRINCIPALES IMPORTADORES DE CACAO Y ELABORADOS							
Miles USD							
Países	2006	2007	2008	2009	2010	TCPA 2006-2010	Participación 2010
Estados Unidos de América	2,803,720	2,786,092	3,433,912	3,592,364	4,415,104	12.0%	11%
Alemania	2,145,330	2,665,166	3,145,471	3,556,687	4,136,407	17.8%	11%
Países Bajos (Holanda)	1,672,828	2,214,439	2,827,232	3,125,804	3,863,087	23.3%	10%
Francia	1,994,515	2,516,337	2,906,035	2,781,388	2,911,125	9.9%	7%
Reino Unido	1,588,672	2,006,729	2,124,143	2,152,264	2,177,182	8.2%	6%
Bélgica	1,251,345	1,540,567	1,697,680	1,628,839	1,735,502	8.5%	4%
Canadá	860,680	904,923	1,087,834	1,060,022	1,200,061	8.7%	3%
Malasia	731,352	873,435	1,287,060	874,963	1,145,680	11.9%	3%
Federación de Rusia	609,758	846,707	1,081,578	984,023	1,282,428	20.4%	3%
Italia	701,845	848,888	938,734	961,891	1,092,665	11.7%	3%
España	583,600	757,340	936,853	891,757	1,063,760	16.2%	3%
Japón	688,266	811,978	823,482	817,654	909,275	7.2%	2%
Polonia	443,278	539,620	680,860	614,500	765,861	14.6%	2%
Austria	404,339	437,707	528,731	514,507	513,632	6.2%	1%
Suiza	344,515	417,700	513,190	510,480	554,227	12.6%	1%
Australia	277,924	357,366	453,852	475,437	527,542	17.4%	1%
Singapur	246,248	331,930	426,668	408,559	543,859	21.9%	1%
Suecia	270,893	335,571	403,945	355,242	391,725	9.7%	1%
México	284,631	326,626	387,399	325,894	421,603	10.3%	1%
República Checa	251,416	304,645	357,238	325,837	346,096	8.3%	1%
Ucrania	222,905	268,431	359,002	302,339	407,334	16.3%	1%
Dinamarca	258,538	314,586	321,739	279,158	277,049	1.7%	1%
Irlanda	255,656	305,463	337,282	294,780	244,030	-1.2%	1%
Tuvalu	186,325	236,100	284,166	306,195	406,759	21.6%	1%
Demás países	4,653,941	5,651,250	6,791,706	6,734,133	7,817,856	13.8%	20%
Mundo	23,732,520	28,599,596	34,135,792	33,874,717	39,149,849	13.3%	100%

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: PROECUADOR

Las instituciones que apoya a las exportaciones son Proecuador y Anecacao, las dos instituciones ofrecen herramientas muy útiles para la producción, industrialización y exportación del cacao, estas instituciones son las encargadas de realizar negociaciones con los mercados internacionales.

ProEcuador es el Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, parte del Ministerio de Comercio Exterior, el cual se encarga de ejecutar las políticas y normas de promoción de exportaciones e inversiones de nuestro país. Anecacao, en cambio, es la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao del Ecuador, se trata de un ente con personería jurídica que abarca a todos los exportadores de cacao en grano y de sus derivados. Según sus estadísticas el 60% de la producción nacional se vende en los mercados de Estados Unidos de

América, México y Holanda. (Líderes, El cacao ecuatoriano su historia empezó antes del siglo XV, 2014)

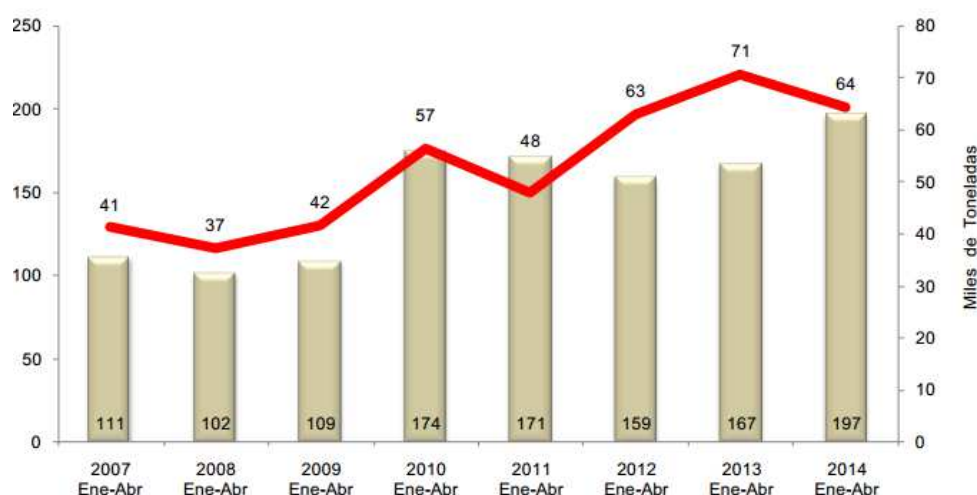
3.2.4 Mercados potenciales

Las exportaciones del cacao y sus elaborados durante el periodo 2006-2010 se encuentra dirigida a 2 mercados potenciales, puesto que en estos dos mercados se han podido vender la gran parte del cacao y sus elaborados, en el 2010 abarcaron más del 40% de las exportaciones totales.

El primer país importador del cacao ecuatoriano es Estados Unidos, en el 2010 tuvo una participación de 20.8%, le sigue Holanda con una participación de 21.8% en el 2010. El comprador que ha tenido mayor crecimiento en sus importaciones durante el periodo analizado es México con un TCPA de 129.6% y una participación en el 2010 de 12.4%. Las importaciones mundiales del cacao y sus elaborados han crecido durante los 10 últimos años, registrados con una TCPA en 2002-2010 de 13%. En el año 2010 fue el año que cayeron ligeramente las importaciones en -1% con relación al 2002, debido a la crisis financiera mundial sin embargo para el 2010 aumentaron en un 16% registrado USD 39,149,849,000. (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2011)

Tabla N° 8: Mercados potenciales del cacao y sus derivados

Destinos	Unidades	Ene-Abr			Variación		Part. 2013
		2012	2013	2014	2012 - 2013	2013 - 2014	
ESTADOS UNIDOS	Fob Miles USD	45,399	45,445	66,004	0.10%	45.24%	27.29%
	Toneladas	20,050	20,552	21,874	2.50%	6.44%	29.02%
MALASIA	Fob Miles USD	15,174	24,357	13,426	61%	-44.88%	14.63%
	Toneladas	6,830	11,515	4,750	69%	-58.75%	16.26%
ALEMANIA	Fob Miles USD	20,059	19,456	14,462	-3.00%	-25.67%	11.68%
	Toneladas	8,235	8,102	4,975	-1.61%	-38.60%	11.44%
HOLANDA (PAÍSES BAJOS)	Fob Miles USD	21,624	16,984	26,187	-21.46%	54.19%	10.20%
	Toneladas	9,007	7,437	8,752	-17.44%	17.69%	10.50%
MÉXICO	Fob Miles USD	10,878	15,748	18,503	44.77%	17.49%	9.46%
	Toneladas	4,771	7,466	6,441	56.51%	-13.73%	10.54%
OTROS PAÍSES	Fob Miles USD	45,666	44,538	58,131	-2.47%	30.52%	26.75%
	Toneladas	14,272	15,735	17,662	10.25%	12.24%	22.22%
TOTAL	Fob Miles USD	158,800	166,528	196,712	4.87%	18.13%	100%
	Toneladas	63,164	70,807	64,454	12.10%	-8.97%	100%

Fuente: Banco Central del Ecuador**Elaborado por:** PROECUADOR**Gráfico N° 9: Exportación del cacao y sus derivados****Fuente:** Banco Central del Ecuador**Elaborado por:** PROECUADOR

3.2.5 Cooperación entre empresas

Mediante la cooperación entre empresas se desarrolla la competitividad, en general se puede considerar la cooperación entre empresas como una opción estratégica que permite desarrollar y obtener una ventaja competitiva, renunciando el enfrentamiento directo. La cooperación empresarial no es un instrumento de conveniencia, si no es un instrumento esencial para servir adecuadamente a los clientes, debido que los clientes son muy exigentes, con

esta nueva estrategia se lograra alcanzar los objetivos propuestos, por tales razones en los últimos años se ha intensificado los acuerdos de cooperación entre empresas.

Los acuerdos de asociación entre empresas se pueden considerar como el origen de lo que genéricamente se conoce como cooperación empresarial. La cooperación es una decisión estratégica que permite el crecimiento tanto cuando lo que se busca es una lógica de volumen (mayor presencia en el mercado) como cuando lo que se pretende es la búsqueda de complementariedad o efectos sinérgicos, proporcionando, a la vez, la flexibilidad necesaria para reaccionar ante la volatilidad del entorno. (Fernández de Arroyabe, 2000)

Se puede decir que la cooperación entre empresas consiste en un acuerdo entre dos o más empresas que uniendo parte de sus capacidades o recursos, sin llegar a fusionarse logran una ventaja competitiva.

“El objetivo fundamental de una alianza económica es combinar las fuerzas potenciales de los combatientes para incrementar, frente a las de los adversarios o para disuadir a los potenciales contrarios a comprometerse en un futuro conflicto.” (James, 1985, pág. 77)

Con la cooperación de las empresas se podrá ingresar a nuevos mercados, se lograra un acceso más rápido a los mercados cerrados, satisfacer las necesidades del cliente entre otras. Se puede decir que la cooperación de las empresas en un

nuevo modelo de comportamiento empresarial, el mismo que permitirá el desarrollo de las empresas el cual se verá reflejado en los ingresos.

La cooperación entre empresas pretende acceder a ventajas que no podrían alcanzar individualmente, estas actuaciones presentan como particularidad la existencia de una concentración, a más o menos largo plazo, entre diferentes empresas que no renuncian a su independencia jurídica ni a su autonomía de decisión. En general, los fenómenos de cooperación comprenden distintas formas de asociación destinadas a concretarse, por ejemplo la innovación de tecnología, la expansión de mercados entre otros. (Fernández de Arroyabe, 2000)

3.3 PRINCIPALES AGREGADOS DE LA PRODUCCIÓN

Para que el cacao tenga una producción efectiva, es necesario que se cuide el cultivo mediante podas, con la finalidad de que la cosecha se incremente y genera mayores ingresos.

3.3.1 Calidad del cacao

La calidad del cacao se manifiesta a través de las siguientes características físicas; el tamaño, peso, color, contenido de grasa, el grosor de cascara y las características organolépticas de las almendras, para obtener el sabor determinado por el gusto y aroma es importante que se realice adecuadas combinaciones del genotipo de los factores edafoclimáticos, del manejo

agronómico que se recibe en la plantación y la utilización de la tecnología postcosecha. (Reyes, Vivas, & Romero, 2000)

En el proceso productivo, la calidad del cacao es un aspecto de mucha importancia, puesto que este factor ayuda a determinar la mayor o menor demanda del cacao, la obtención de cacao de alta calidad exige que se cumpla con una serie de requisitos, para la cual es importante escoger el sitio idóneo para la siembra con los suelos que lo caractericen y contar con una adecuada aplicación de la tecnología postcosecha.

Los factores que determinan la calidad del cacao son los siguientes:

- El genotipo
- El clima imperante
- Los suelos donde se cultivan
- El manejo agronómico y fitosanitario que se ofrezca a las plantas y
- La tecnología postcosecha.

3.3.2 Cuidado de las plantaciones

La distancia óptima de siembra en el cacao, es la que permite una producción mayor, en un periodo determinado, las siembras más cortas permiten mayores cosechas en los primeros años, los árboles de cacao que se siembran deben mantenerse en buena producción durante dos o más décadas, para lo cual es indispensable un manejo adecuado del suelo y el cuidado individual de los

arboles dentro de la plantación. (Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas, 1999)

Es importante que las plantaciones de cacao se encuentren sembradas en una distancia adecuada con la finalidad de obtener mejores rendimientos productivos, por ende mayores ingresos y mediante el correcto cuidado de las plantaciones.

El cacao como otros cultivos que se encuentran plantados en el trópico, se encuentra sujetos al ataque de numerosas plagas y enfermedades, cuya incidencia causa daños en la producción, por tal razón el productor debe cuidar las plantaciones de los números plagas y enfermedades. Es fundamental que el manejo y el control de plagas en el cacao se participe de forma integral, con la finalidad de obtener los mejores resultados. (Ministerio de Desarrollo Agropecuario, 1999)

Es necesario cuidar las plantaciones del cacao, para combatir con las plagas y enfermedades y de esta manera se obtendrá una adecuada producción del cacao, el mismo que será de gran beneficio para el productor.

3.3.3 Tecnología del cultivo y cosecha

En el proceso de cultivo se presenta diversas plagas, las mismas que afectan la calidad y disminuyen el rendimiento y aumentan el costo de producción, en el cultivo del cacao se considera tres tipos de plagas importantes que son:

moniliasis del cacao, escoba de la bruja y pudrición de la mazorca del cacao. (Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas, 1999)

En el proceso de cultivo, se debe cuidar mucho a la plantación debido que existe varias plagas y enfermedades que afectan a la producción del cacao, por ende se requiere de varios cuidados, para poder lograr una cosecha adecuada el mismo que permita tener adecuados ingresos.

El cacao rinde varias cosechas, mediante el buen manejo de la producción, se cosecha todas las mazorcas ya sean maduras, enfermas y sanas, luego se las selecciona antes de procesar, la cosecha se efectúa cuando el fruto alcanza la madurez completa, el proceso de cosecha se realiza con tijeras de podar desinfectadas en cada corte a cuando se corta una mazorca enferma. (UNALM, 2012)

Si en el proceso del cultivo se ha cuidado las plantaciones en la cosecha se obtendrá el cacao de la mejor calidad, el mismo que será acogido en el mercado nacional e internacional.

3.3.4 Inversiones y capacitación

El Banco Nacional de Fomento emite préstamos al sector productor, con la finalidad de que los productores puedan realizar inversiones en la producción del cacao, ya que la producción y exportación del cacao genera ingresos para el

fisco. (Líderes, El cacao ecuatoriano su historia empezó antes del siglo XV, 2014)

Las entidades financieras otorgan créditos a los productores con la finalidad de que se incremente la producción del cacao en las tierras ecuatorianas con la finalidad de maximizar los ingresos.

El Instituto Nacional Autónomo de Investigadores (Iniap) realiza proyectos de capacitación sobre el cultivo del cacao, con la finalidad de que los productores obtengan una un cacao de calidad, Jimmy Pico, técnico del Iniap, manifestó que el trabajo de capacitacion se desarrolló con un enfoque de manejo integrado, que se inició con el análisis nutricional del suelo sobre la base del cual se realizó la fertilización adecuada, en cuanto se refiere a las prácticas culturales estas consistieron en realizar podas, se continuó con la remoción de frutos enfermos, labor que se ejecutó semanalmente con el fin de interrumpir el ciclo de las enfermedades. (Pico, 2012)

Varias instituciones públicas y privadas se han dedicado a realizar capacitaciones a los productores de cacao debido que la producción y comercialización del cacao genera ingresos tanto para el productor como para el país.

4 ESCENARIO FRENTE AL CAMBIO EN LAS EXPORTACIONES DEL CACAO

4.1 JUSTIFICACIÓN Y PERTINENCIA

La industrialización del cacao es un tema importante puesto que aporta a la economía de nuestro país, mediante la industrialización del cacao se puede obtener algunos derivados como la manteca de cacao que se extrae durante el proceso de la elaboración del chocolate y es utilizado para elaboración de helados, fabricación de cosméticos, jabones, medicamentos y la farmacéutica. Cacao en polvo conveniente para helados, leche, galletas, coberturas, chocolate para bebidas en polvo, confecciona en repostería y como mezcla en tabaco. Licor de cacao mediante su proceso se obtiene el más puro sabor del chocolate apropiado para la producción de chocolates y coberturas. Chocolate se obtiene mezclando el azúcar con dos productos que son derivados de la semilla del cacao que son la pasta de cacao y la manteca de cacao, mediante esta mezcla se puede obtener el chocolate negro, el chocolate de cobertura, chocolate a la taza, chocolate con leche, chocolate blanco y el chocolate relleno.

El cacao y la industrialización a través de los años ha demostrado un gran dinamismo para las exportaciones del Ecuador, el gobierno está realizando nuevas negociaciones con la finalidad de diversificar el mercado, debido que el cacao ecuatoriano es único por su sabor y aroma, es utilizado como materia prima del chocolate y para diversos

productos de la industria de alimentos. El mercado Europeo prefiere nuestro cacao por su aroma. (Shura, 2009)

Mediante la industrialización del cacao se puede obtener diversos productos que es consumida por la sociedad. Además el cacao sirve como medicina, es un remedio para las quemaduras, para la tos, los labios secos, la fiebre, la malaria, el reumatismo entre otras, se dice que el cacao es antiséptico y diurético.

Es importante resaltar que el consumo de chocolate se encuentra asociado con serie de beneficios para la salud. Estudios realizados demuestran que el chocolate ayuda a disminuir la presión arterial y previene enfermedades cardiacas, puesto que este producto contiene flavonoides que son poderosos antioxidantes, también tiene otros buenos efectos es anticanceroso, estimulador cerebral, antitusígeno, antidiarreico, e incluso se asocia con efectos afrodisiacos y por último se ha demostrado que el cacao induce a la producción de endorfinas, las cuales producen bienestar y felicidad. (Dirección de Inteligencia Comercial e Inversiones, 2013)

Ecuador está en las condiciones de producir el cacao, debido que cuenta con las condiciones geográficas y la riqueza en recursos biológicos, cuyo sabor del cacao ecuatoriano es reconocido durante siglos en el mercado internacional. Y sirve como materia prima para la elaboración de varios productos, por tal razón la industrialización del cacao es importante. Mediante la industrialización del cacao, Ecuador puede tener nuevas oportunidades en el mercado nacional e internacional.

4.2 ANÁLISIS DE LAS EXPORTACIONES DEL CACAO

La producción y la industrialización del cacao se está convirtiendo en un aspecto importante en los negocios de exportación, puesto que el mercado internacional se han fijado en los chocolates que produce el Ecuador, debido que su materia prima es de excelente calidad con aroma floral y sabor excepcional, por las características mencionadas el cacao del Ecuador es reconocido a nivel mundial, debido al interés que el mercado internacional a mostrado por este producto, se busca mejorar e incrementar la producción.

Durante varios años Ecuador se desarrolló gracias a las exportaciones del cacao, por tal razón Ecuador quiere incrementar su nivel de producción y exportación, puesto que a partir de las semillas de cacao se puede obtener varios derivados.

Tabla N° 9: Exportación del cacao y sus derivados 2007-2013

EXPORTACIONES ECUATORIANAS DE CACAO Y ELABORADOS									
Miles USD									
DESCRIPCION	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013*	TCPA 2007-2012	Part. 2012
cacao en grano	197,283	216,511	342,648	350,199	473,873	346,191	141,887	11.90%	76.38%
pasta de cacao	8,996	29,377	19,784	21,302	33,144	27,216	8,853	24.78%	6.00%
chocolate	5,092	4,440	3,591	4,280	18,459	26,212	6,485	38.78%	5.78%
manteca, grasa y aceites	17,840	31,771	26,481	28,308	27,949	23,729	6,127	5.87%	5.24%
cacao en polvo	8,220	5,966	7,495	18,911	31,562	29,456	5,787	29.08%	6.50%
cascara, películas y demas	50	183	332	210	289	448	166	54.81%	0.10%
TOTALES:	237,481	288,248	400,331	423,211	585,276	453,252	169,305	13.80%	100.00%
TONELADAS									
DESCRIPCION	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013*	TCPA 2007-2012	Part. 2012
cacao en grano	83,068	86,372	126,969	116,318	158,544	147,329	65,125	12.14%	32.50%
pasta de cacao	2,444	8,784	6,632	5,795	8,419	8,209	3,106	27.42%	1.81%
manteca, grasa y aceites	3,188	5,013	4,794	5,322	6,579	7,672	1,686	19.20%	1.69%
cacao en polvo	3,574	4,302	3,812	4,679	6,312	6,519	1,425	12.77%	1.44%
chocolate	1,225	910	685	634	1,300	1,530	370	4.55%	0.34%
cascara, películas y demas	378	506	412	308	684	1,247	291	26.94%	0.28%
TOTALES:	93,878	105,888	143,305	133,056	181,838	172,506	72,002	12.94%	38.06%

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: (Dirección de Inteligencia Comercial e Inversiones, 2013)

Gráfico N° 10: Exportaciones ecuatorianas de cacao y sus derivados

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: (Dirección de Inteligencia Comercial e Inversiones, 2013)

Como se puede observar en el gráfico, en el año 2007 las exportaciones ecuatorianas de cacao y sus derivados tiene un valor de 237.481 miles de dólares, para al año 2008 ha tenido un incremento leve debido que tiene un valor de 288,248 miles de dólares, para el año 2009 se ha incrementado y tiene un valor de 400,331 miles de dólares, para el año 2010 las exportaciones ecuatorianas de cacao y sus derivados tiene un valor de 423,211 miles de dólares, en el año 2011 las exportaciones tiene un valor de 585,276 miles de dólares este valor tuvo un incremento en relación al año anterior, para el año 2012 las exportaciones ecuatorianas de cacao y sus derivador sufrió un decremento debido que su valor es de 453,252 miles de dólares. Mediante el gráfico se puede decir que desde el año 2007 hasta el año 2011 las exportaciones ecuatorianas de cacao y sus derivados han tenido un incremento, mientras que en el año 2012 ha sufrido un decremento.

Gráfico N° 11: Exportaciones ecuatorianas de cacao y sus derivados

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: (Dirección de Inteligencia Comercial e Inversiones, 2013)

Mediante el gráfico se observa que las exportaciones ecuatorianas de cacao y sus derivados en el año 2007 tienen un valor de 93,878 toneladas, para el año 2008 ha tenido un incremento debido que tiene un valor de 105,888 toneladas, para el año 2009 se ha incrementado y tiene un valor de 143,305 toneladas, para el año 2010 las exportaciones ecuatorianas de cacao y sus derivados tienen un valor de 133,056 toneladas, para el año 2011 las exportaciones se han incrementado y tienen un valor de 181,838 toneladas y para el año 2012 las exportaciones ecuatorianas de cacao y sus derivados se han disminuido debido que su valor es de 172,506 toneladas. En el gráfico podemos observar que las exportaciones del cacao y sus derivados en toneladas desde el año 2007 hasta el año 2009 han tenido un incremento, mientras que en el año 2010 han tenido un decremento, para el año 2011 se han incrementado y para el año 2012 sufrió un leve decremento.

4.2.1 Industrialización del cacao

Para que el cacao sea industrializado se debe cumplir con una serie de procesos, al culminar con estos procesos se obtendrá un producto elaborado, es decir, listo para el consumo.

“La industria es un conjunto de procesos y actividades que su finalidad es transformar la materia prima en productos elaborados, los productos que se obtiene en cada etapa de la industrialización debe cumplir con una serie de requisitos.” (Alvarez, 2008, pág. 7)

La industrialización del cacao se ha desarrollado desde hace varios años, con esta industrialización obtenían algunos derivados del cacao como la manteca y el polvo de cacao.

El proceso de la industrialización del cacao se remonta a principios del siglo XIX, cuando el holandés Coeraad Johannes van Houten inventó el procesamiento del cacao, con la finalidad de obtener la manteca y el polvo del cacao, mediante la industrialización del cacao se puede obtener el cacao en licor, manteca y torta la misma que nos sirve para la elaboración de chocolates. (Ramírez, 2006)

Esta nueva inversión será de gran beneficio para el país ecuatoriano, puesto que se abrirán nuevas plazas de trabajo y el cacao será procesado en nuestro país, debido que contamos con una materia prima de calidad y la podemos convertir en un producto terminado que es el chocolate.

Republica de Cacao anunció que junto con la Francesa Bongrain construirán una planta de chocolates en Quito, con una inversión de 18 millones. En los últimos doce meses Ecuador exportó 182 mil toneladas de cacao, incluyendo el grano procesado para producir semielaborados. Hace 50 años Homero Castro experimentó con cacao y desarrolló el clon CCN51, de alta calidad y buena productividad. Por ello, los cacaoteros prefieren sembrar CCN51 y no la variedad Nacional, que constituye el 50% de la producción mundial de cacao fino de aroma. La diferencia de precios a favor de la Nacional no compensa la menor producción por hectárea. (Spurrier Baquerizo, 2014)

4.2.2 Procesos de industrialización del cacao

Según (Quiroz, 2010) “el proceso de industrialización del cacao consta de los siguientes pasos”:

Cosecha.- El proceso de cosecha se lo realiza guiándose por el color de la vaina y por el sonido que hace su interior al golpearlo ligeramente, el recolector del cacao sabe cuándo ha llegado el momento de la cosecha. Solo con la práctica se conoce el momento en que la vaina está madura. Para el proceso de la cosecha se debe cortarlas del tallo, las que se encuentran al alcance de la mano con una hoz, y las vainas que se encuentran en las ramas más altas con un cuchillo curvo atado al extremo de un palo largo. El corte de la vaina debe hacerse con cuidado para no estropear la “coliflor”, ya que ahí se reproducirán de nuevo las flores y más tarde los frutos. La recolección del cacao se lleva a cabo durante todo el año.

Partida y desgranada de las mazorcas.- Se debe realizar con cuidado para evitar daños a las almendras, pues quedarán predispuestas al ataque de hongos e insectos por tal motivo los granos pueden presentar un aspecto defectuoso que alterará la calidad del producto.

Clasificación y control de calidad.- El grano de cacao es previamente seleccionado de manera natural, los granos que guarden consistencia, tamaño, color y grado de humedad no son aceptados en el proceso de comercialización, esta actividad empieza en las plantas procesadoras de pasta de cacao.

Fermentación.- Mediante este proceso se elimina la baba o mucilago del cacao. Si no se realiza este proceso, se produce el llamado cacao corriente. Durante el proceso, la acción combinada y balanceada de temperatura, alcoholes, ácidos, pH y humedad matan el embrión (es indispensable), disminuye el sabor amargo por la pérdida de theobromina y se producen las reacciones bioquímicas que forman el Chocolate. La fermentación no debe ser mayor de tres días para los cacaos "Criollos" o de cotiledón blanco, y de ocho para los cacaos "Forasteros" o de cotiledón morado o púrpura.

Secado.- Una vez fermentadas, las pepas se dejan secar al sol durante una semana, con la finalidad de eliminar la humedad y mejorar la conservación.

Tostado.- El tiempo y la temperatura para el tostado, depende de cada cosecha, el encantador aroma de cacao arriba se ennoblece durante el proceso de tostado, cada cosecha es tostada de forma separada.

Molienda.- Consiste en moler los granos hasta obtener un licor de cacao suave y sedoso. Los granos deben pasar por tres molinos: de rodillos que los quiebra en trocitos de pines que los transforman en licor de cacao y de bolas que reduce su granulometría y lo dejan suave y sedoso.

Mesclado y refinado.- El licor de cacao se mezcla en una medida justa para realzar sus bondades, al licor de cacao se le agrega azúcar en la porción deseada y algo de manteca de cacao y lecitina en la mezcla exacta. Luego es llevada al refinador donde cinco rodillos reducen las partículas a 18-20 micrones de tamaño.

Conchado.- El licor resultante es batido por aproximadamente 72 horas, dependiendo la variedad. Tanto la liberación de ácidos que producen astringencia como la generación de otros compuestos esenciales componen el universo aromático presente en el chocolate, lo que destaca las características esenciales de cada uno de nuestros productos.

Temperado y moldeado.- El chocolate se enfría en mesones de mármol a temperaturas hasta 28,5° C, luego esta temperatura se eleva levemente para alcanzar los 29,5° C. Una vez temperado, el chocolate pasa directamente a los moldes para ser luego depositado en equipos de frío y producir su solidificación.

Producto final.- Terminado el proceso de frío, el producto final es empacado y preparado para despachar a los clientes.

El cacao industrializado debe cumplir con parámetros estrictos para su exportación. Es necesario que los productores cuenten con un asesoramiento,

con la finalidad de ofrecer un producto de calidad a los mercados nacionales e internacionales.

El área productiva cuenta con el apoyo del Gobierno Ecuatoriano, para intensificar la producción y exportación de los productos ecuatorianos, debido que con la exportación de los diferentes productos que las tierras Ecuatorianas producen, se puede alcanzar altos niveles de ingresos.

4.2.3 Requerimientos para exportar Estados Unidos

Durante los últimos años el consumidor estadounidense está concientizando sobre los beneficios de consumir productos orgánicos, por lo que este mercado cada vez va en aumento. Por tal motivo las certificaciones de los productos son importantes, como por ejemplo, Comercio Justo o Fair Trade, Rain Forest Alliance, entre otras.

El mercado de Estados Unidos tiene mayor aceptación a los productos verdes; es decir, aquellos productos que son elaborados de materia prima orgánica y con poco o ningún daño ambiental. Puesto que en la actualidad se debe proteger el medio ambiente, para que los productos ecuatorianos puedan participar en el mercado, tienen que enmarcarse dentro de una estrategia global de posicionamiento de la imagen del país como exportador de productos orgánicos de altísima calidad y valor nutricional. (Amaluisa, 2011)

Los consumidores de los Estados Unidos, se están concientizando a cerca de los productos que deben consumir, Estados Unidos abre las puertas a los productos

que son elaborados con materia prima orgánica con la finalidad de preservar el medio ambiente. El consumidor estadounidense tiene una marcada definición hacia los productos orgánicos.

Según (Amaluisa, 2011, pág. 59) “algunos productos alternativos que se considera que tendrían potencial en el mercado estadounidense son los siguientes:”

- Incienso
- Cestas
- Productos naturales
- Cremas tópicas naturales
- Velas decorativas naturales
- Alimentos gourmet y de especialidad
- Farmacéuticos naturales
- Vitaminas y suplementos alimenticios
- Café orgánico

- Chocolate fino de aroma
- Tés de hierbas
- Bebidas de frutas (100% orgánicas)
- Aceites y productos con alto contenido de Omega-3
- Productos congelados orgánicos
- Productos naturales exóticos
- Productos de belleza y salud
- Hierbas medicinales
- Quinoa y otros granos con alto contenido de proteínas
- Aperitivos, i.e. almendras con queso parmesano y hierbas
- Alimentos de tipo gourmet, como mermeladas, salsas, aceites de aguacate y varios otros productos gourmet o artesanales
- Trozos de fruta orgánicas enlatadas

- Cosméticos
- Granos: frijoles, pinto, pink beans, small reds, mayocobas, red kidneys, blackeye guisantes (“peas”), baby limas, green splits, yellow splits, garbanzos, large limas, yellow popcorn, lentejas, pearl barley, small whites y cranberries.

Los productos mencionados anteriormente, serán aceptados en el mercado estadounidense, debido que son productos naturales y para su elaboración se utilizara materia prima orgánica. Para que los productos que se fabrican en Ecuador lleguen al mercado estadounidense debe cumplir con los requerimientos y exigencias de los consumidores, el principal requerimiento del consumidor estadounidense es la calidad de los productos.

Repartición de capital / control de cambios / regulación de cobros y pagos al exterior

Es importante conocer y cumplir con las regulaciones, que Estados Unidos establece, para no tener ningún inconveniente al momento de realizar las transacciones.

Estados Unidos no aplica el control de cambios, por lo tanto los inversores extranjeros pueden repatriar libremente capitales, préstamos y beneficios, algunos pagos, como dividendos e intereses, pueden estar sujetos a retención fiscal, las transacciones realizadas con un valor más de USD 10,000 deben

notificarse a la autoridad. Las personas que ingresan o salen de los Estados Unidos con más de USD 10,000 en efectivo deben realizar una declaración ante la Aduana. El Departamento del Tesoro es el órgano competente en la administración de los programas de sanciones económicas relacionadas directa o indirectamente con transacciones financieras o comerciales con: (Amaluisa, 2011)

- Cuba
- Irán
- Corea del Norte
- Sudán
- Grupos terroristas que dificultan el proceso de paz en Oriente Medio
- Organizaciones terroristas internacionales y grupos narcotraficantes
- Cuentas bancarias de esas personas o grupos, que han sido bloqueadas en Estados Unidos.

4.2.4 Requerimientos para exportar a la Unión Europea

Para que los productos ecuatorianos se puedan comercializar en la Unión Europea, se debe cumplir con una serie de parámetros requerimientos, con la finalidad de garantizar una adecuada alimentación a los consumidores.

La Unión Europea tiene definido estrategias globales de seguridad alimentaria que son aplicados a los alimentos como a cuestiones de salud y el bienestar de los animales y de las plantas, con el objetivo de garantizar la trazabilidad de los animales desde la granja hasta la mesa sin dificultar el comercio, garantizando al consumidor una alimentación rica y variada. (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2010)

Las estrategias de seguridad alimentaria de la Unión Europea constan de tres elementos fundamentales:

- La normativa sobre seguridad de los alimentos y piensos
- Un sólido asesoramiento científico que proporcione sustento a las decisiones
- La aplicación de la norma y el control de su cumplimiento.

Para exportar y comercializar los productos de origen vegetal a la Unión Europea se debe cumplir con los siguientes requerimientos:

1. País tercero autorizado por la Unión Europea para exportar

- Reconocimiento de la autoridad sanitaria competente del país exportador
- Reconocimiento del control fitosanitario de país y áreas de producción libres de plagas
- Reconocimiento del programa de control de residuos, contaminantes y aditivos

2. Establecimientos y áreas de producción registradas por la autoridad competente

- Cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria
- Regiones libres de plagas
- Cumplimiento del control microbiológico
- Importador aprobado y registrado

3. Certificado fitosanitario

- Otorgado por la autoridad competente luego de cumplir con las dos etapas anteriores

4. Controles efectuados por los puestos fronterizos

- Puestos de inspección fronterizo autorizado
- Control documental
- Control de identidad por muestreo
- Control físico

Para que los productos ecuatorianos puedan ingresar a la Unión Europea debe cumplir con la legislación sanitaria y de protección del medio ambiente. Varias empresas ecuatorianas han logrado que su producto lleguen y se consuman en la Unión Europea, entre los principales productos que las empresas ecuatorianas exportan a la Unión Europea es: el cacao, chocolate, café, camarones, atún, flores, banano, jugos de fruta, sombreros de paja toquilla entre otros estos productos han logrado ingresar al mercado gracias a los altos estándares de calidad.

La Unión Europea es un mercado muy exigente en temas de calidad e inocuidad. Por tal razón las certificaciones que tienen las empresas juegan un papel decisivo, los sellos de calidad en los productos ya no son un plus sino un requerimiento básico. Las certificaciones orgánicas, de comercio justo, de

sostenibilidad con el ambiente marcan el camino para exportar a la Unión Europea, uno de los principales requerimientos para que un producto de cualquier parte del mundo llegue al mercado de la Unión Europea es la calidad. (Líderes, Para llegar al mercado europeo la claves es la calidad, 2014)

A través de negociaciones, se logró que los producto del Ecuador ingresen al mercado de la Unión Europea sin aranceles, esta negociación permite que el Ecuador siga exportando sus productos a este mercado, para de esta manera generara nuevos ingresos que serán invertidos en obras.

Mediante la negociaciones el Parlamento Europeo aprobó una extensión a las preferencias arancelarias para Ecuador, por lo tanto los productos ecuatorianos ingresaran a la Unión Europea si restricciones, con este acuerdo se evitara que los productos del Ecuador pierdan competitividad en el mercado, es importante recalcar que los productos que generaron mayores ventas fueron el cacao, banano, camarón, flores y café. (El Telégrafo, 2014)

4.3 MODELO PARA LAS EXPORTACIONES DEL CACAO INDUSTRIALIZADO ANTE EL CAMBIO DE LA MATRIZ PRODUCTIVA

Ecuador por varios años se ha caracterizado por exportar materia prima e importar productos con un valor agregado es decir productos industrializados o transformados. Con el cambio de la matriz productiva, Ecuador ha decidido exportar productos industrializados, de este modo el país alcanzara una sociedad del Buen Vivir, debido que para industrializar los productos se requiere de mano de obra, lo cual quiere decir

que se abren nuevas plazas de trabajo las mismas que serán ocupados por los ecuatorianos.

El Gobierno actual ha venido implementando unas políticas entre ellas “el cambio de la matriz productiva” con el cual se pretende generar mayor valor agregado en la producción del país, mediante la industrialización de la materia prima. La matriz productiva en el Ecuador ha venido transformando desde hace décadas gracias al éxito de algunos empresarios. (Calderón de Burgos, 2014)

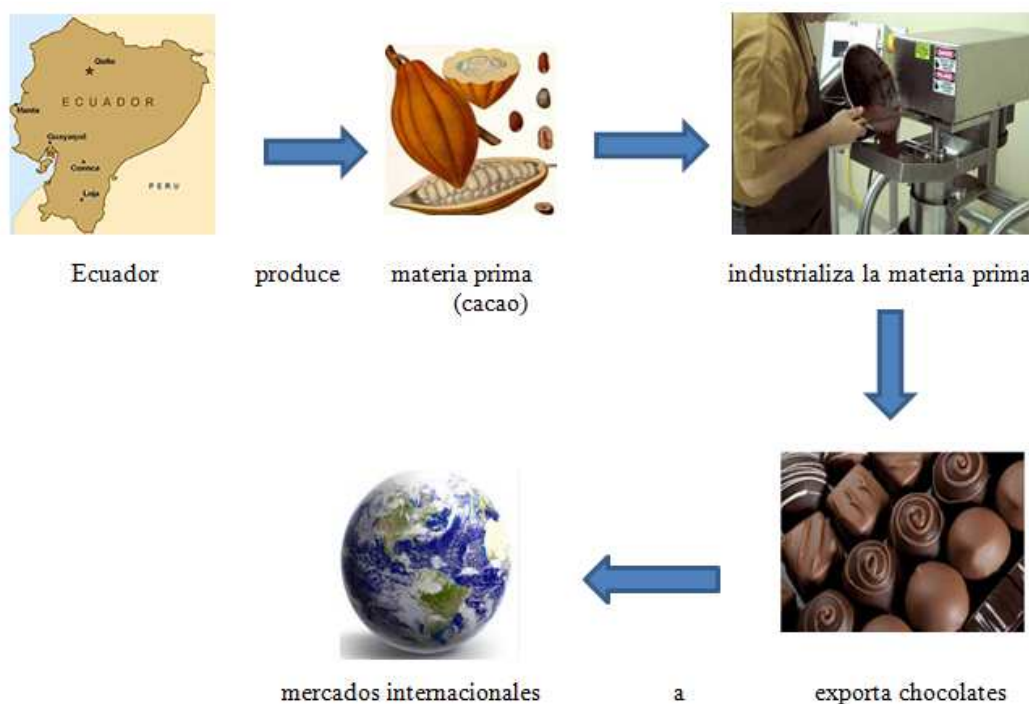
Gráfico N° 12: Exportaciones ecuatorianas sin un modelo de matriz productiva



Fuente: Investigación realizada
Elaborado por: Julio Flores

Como podemos observar en el gráfico, Ecuador produce y exporta materia prima de calidad (cacao) e importa la misma materia prima pero industrializada es decir transformada (chocolate), mediante el modelo de la matriz productiva se pretende industrializar la materia prima, con la finalidad de disminuir las importaciones e incrementar las exportaciones de los productos industrializados.

Gráfico N° 13: Exportaciones ecuatorianas con un modelo de matriz productiva



Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Julio Flores

Es importante implementar un modelo para las exportaciones de cacao industrializado, con la finalidad de incrementar las exportaciones de este producto y así poder tener un superávit en la balanza comercial, mediante la matriz productiva se ha logrado industrializar el cacao y otros productos más. Los productos industrializados sirven para la exportación y para el consumo interno y de esta manera se disminuye las importaciones de nuestro país.

4.3.1 Matriz productiva

La revolución ciudadana ha decidido realizar un cambio de la matriz productiva, lo cual significara un triunfo para el país, debido que con la matriz productiva se generará nuevas oportunidades para el país ya que se ampliara la cantidad de industrias tanto de insumos como de productos finales con el objetivo de agrandar la producción ecuatoriana, la misma que nos permitirá ser más competitivos en el mercado.

El cambio estructural implica la transformación de la estructura productiva hacia los sectores o actividades económicas con un crecimiento de la demanda tanto doméstica como externa y más dinámicas en el incremento de la productividad, en la difusión de conocimientos y capacidades a toda la economía y en el avance de la tecnología y la innovación. (León, 2013)

Con la implementación de la matriz productiva todas las personas son beneficiadas de una u otra manera, puesto que se implementan nuevas oportunidades laborales, se incrementa la exportación y por ende los ingresos al Estado con esto ingresos el estado puede cubrir varios requerimientos como la educación, la salud, entre otros.

Según la (Secretaría Nacional de Comunicación, 2012) el cambio de la matriz productiva se centra en cuatro aspectos principales que son:

- La diversificación de la producción que significa generar nuevas industrias y nuevos tipos de negocios, para desarrollar esta actividad el Estado lanzó un fuerte programa de incentivos cuyo objetivo es apoyar al desarrollo de nuevas ramas productivas, como por ejemplo la reforestación comercial.
- El segundo eje hace referencia al valor agregado, este aspecto se refiere a la necesidad que tiene el país de aprovechar la materia prima de excelente calidad, para poder exportarla pero ya no en materia prima, sino exportarla industrializada. Un claro ejemplo es el remplazo de la exportación de cacao fino de aroma por chocolates hechos con ese tipo de cacao.
- El tercer aspecto es sustituir las importaciones con finalidad de remplazar ciertos productos que se importan por los productos nacionales, por ejemplo, nuestro país puede elaborar productos de limpieza que actualmente son importados.
- Finalmente, el último aspecto que contempla este cambio de matriz es la mejora en la oferta exportable y lograr una mayor productividad. Esto puede lograrse mediante la implementación de tecnología, eficiencia, rapidez, cumpliendo con los estándares de producción y de calidad, todos estos aspectos serán de gran beneficio en especial para el sector rural, debido que sus ingresos mejorarán significativamente.

4.3.2 Beneficios de la matriz productiva

Con la diversificación de la producción se generar nuevas industrias o empresas, esto significa que se incrementara nuevas plazas de trabajo que serán ocupadas por los ecuatorianos, los empleados que ocupan estas plazas de trabajo serán afiliados al IESS y podrán acceder a los beneficios como: una atención médica de calidad, acceso a créditos hipotecarios, es decir facilidades para adquirir una vivienda, créditos quirografarios para gastos que necesitan ser cubiertos de manera urgente, jubilación digna y contar con un salario digno, el mismo que permita cubrir la canasta básica.

Mediante la industrialización, se puede aprovechar la materia prima, es decir, del cacao se puede elaborar chocolates, de las flores se puede fabricar perfumes, de las frutas se puede elaborar jugos naturales y las pulpas de frutas, esto quiere decir, que al industrializar la materia prima que es producida en el Ecuador, se puede obtener un producto final, el mismo que será consumido por mercados nacionales e internacionales y se disminuirá las importaciones.

Con la matriz productiva se puede reemplazar ciertos productos importados, el Ecuador tiene la capacidad de producir prendas de vestir, debido que aquí existe varias fábricas textiles, de esta manera se implementaran nuevas empresas, por ende existirá nuevas plazas de trabajo y así disminuir las importaciones y proteger la industria nacional.

Una gran ventaja y oportunidad para el desarrollo de los productores y del país es consumir los productos que son elaborados en el Ecuador. Al disminuir las importaciones e incrementar las exportaciones la balanza comercial de nuestro país será positiva es decir que tendrá un superávit, lo cual es de gran beneficio para la economía de nuestro país.

Mejora en la oferta exportable y lograr una mayor productividad, si nuestro país logra mejorar la oferta exportable el beneficio será el ingreso a mercados internacionales para lo cual es necesario e importante que los productos ecuatorianos sean de calidad para poder ingresar a mercados internacionales.

Con la matriz productiva se generará cambios para la economía del país de esta manera las familias ecuatorianas pueden gozar de un bienestar, debido que la matriz productiva genera nuevas oportunidades laborales, las mismas que son de gran beneficio para los ecuatorianos.

4.3.3 Beneficios de las exportaciones con la matriz productiva

- Mediante la matriz productiva se obtiene varios beneficios tanto para el productor como para el país, puesto que el productor obtendrá ingresos que le permite mantener a su familia, y el país mediante las exportaciones tendrá nuevos rubros que serán invertidos en la educación y la salud.
- Mediante la matriz productiva se industrializa la materia prima, con la finalidad de obtener productos elaborados de calidad, los mismos que serán exportados a los mercados internacionales.

- A través de la matriz productiva se va a perfeccionar la producción y se dará un mayor valor agregado a los productos ecuatorianos, esto se logrará a través de incentivos a la producción mediante préstamos, capacitaciones permanentes a los productores e industrializadores de los productos, implementación de nuevas tecnologías entre otros.
- El objetivo de la matriz productiva es consolidar el sistema económico social, garantizar un trabajo digno, impulsar la producción nacional, incrementar los ingresos del país a través de las exportaciones.
- Ecuador ya no exportará materia prima con la matriz productiva, Ecuador exportará productos industrializados, los mismos que generaran mayor rentabilidad para los productores y el país.

4.3.4 Normativas generales de acceso al mercado de Estados Unidos

Tratamiento de exportaciones a Estados Unidos

Es necesario considerar la complejidad y los diferentes factores que influyen en el proceso de exportación a Estados Unidos, por lo tanto es difícil establecer con exactitud un lapso de tiempo para establecer un trámite aduanero, ya que estos se encuentran en función de muchas variables, como: tipo de producto, inspecciones necesarias, importador nuevo, entre otros. Al contar con una correcta asesoría y experiencia en estas transacciones el proceso, podría cumplir un tiempo ideal. (Amaluisa, 2011)

Al cumplir con todos los requerimientos formales del producto importado, el tiempo en que puede llegar a ser liberado por el US Customs and Border Protection USCBP es de un 1 día aproximadamente, puesto que este proceso está vinculado por medios informáticos, para que este proceso sea eficiente, es importante que el exportador cuente con un agente aduanal en el puerto de entrada, que el producto venga empaquetado de la manera adecuada; que los respectivos documentos hayan sido cumplidos y entregados debidamente; que el exportador tenga historial y buena reputación con la aduana, entre otros aspectos.

4.3.5 Documentación necesaria para el proceso de exportación

- Factura Comercial

Es un documento en el cual se detalla las características de la mercadería, es decir el producto, la cantidad, el precio, país de origen entre otras.

En la factura comercial, nota de venta o recibid, se debe detallar la información necesaria para que el oficial del USCBP pueda determinar si las mercancías es objeto de importación son admisibles y de ser el caso, proceder a la clasificación correcta en el Sistema Arancelario Armonizado de Estados Unidos, con la finalidad de determinar el arancel que debe ser cancelado. No existe un formato específico de factura, conforme a la regulación del USCBP. (Servicio de Asesoría al Exportador, 2013)

Como mínimo, una factura comercial debería contener los siguientes:

1. Descripción clara del artículo
2. Cantidad
3. Valor (ya sea precio pagado preferiblemente en dólares de Estados Unidos)
4. País de origen
5. Lugar de compra
6. Nombre de la empresa o persona que vende la mercancía
7. Ubicación de la empresa o persona que vende la mercancía
8. Nombre y dirección de la empresa o persona que compra la mercancía, si es distinta del Importador y
9. La dirección en Estados Unidos de la persona o empresa a la que los productos son enviados.

- Otras facturas

Factura pro forma.- Si la factura comercial exigida no se presenta en el momento que la mercancía es introducida, se realiza una declaración en forma de una factura la misma que se denomina factura pro forma y debe ser presentada por el importador al momento de entrar. (Servicio de Asesoría al Exportador, 2013)

Las facturas especiales.- Facturas especiales se requieren para algunas mercancías.

Sugerencias para el exportador

Según el (Servicio de Asesoría al Exportador, 2013) para acelerar el proceso de despacho de aduanas son las siguientes:

1. Incluir toda la información necesaria y requerida en las facturas de aduana.
2. Realizar las facturas con claridad.
3. Asegurar de que sus facturas contienen la información que aparecerá en una lista de empaque.

4. Indicar la marca y número de cada paquete para que pueda ser identificado con las marcas correspondientes y los números que aparecen en su factura.
5. Poner una descripción detallada en la factura de cada artículo de mercancía contenida en cada envase individual.
6. Marque sus productos de forma legible y visible con el país de origen.
7. Cumplir con las disposiciones de las leyes especiales de los Estados Unidos que pueden aplicarse a sus productos.
8. Observar las instrucciones de cerca con respecto a la facturación, embalaje, marcado, etiquetado, etc.
9. Trabaje con CBP para elaborar normas de embalaje para sus mercancías.
10. Establezca procedimientos de seguridad.
11. Considere el envío de una compañía participante en el Sistema Automatizado de Manifiesto (AMS).

12. Si se utiliza un agente de aduanas autorizado para la transacción, considere el uso de una empresa que participa en la Automated Broker Interface (ABI).

Aranceles, fletes y seguros

Para realizar una exportación se debe tener conocimiento sobre los aranceles que se debe cancelar, los fletes y los seguros, para de esta manera la exportación sea exitosa y pueda llegar a su destino sin ningún tipo de complicaciones.

En Estados Unidos los aranceles se calculan del valor del producto. El USCBP determina el arancel únicamente en función del precio pagado, que está en la factura o en el conocimiento de embarque como precio FOB, para obtener mayor información sobre los aranceles se recomienda ingresar a la siguiente página web, puesto que ahí se detalla la información necesaria. (Amaluisa, 2011)

4.3.6 Regímenes económicos aduaneros

Declaraciones formales

Según las importaciones, si el valor supere los USD 2,000 deben ser declaradas formalmente; es decir, que debe realizar el trámite normal y se presenta toda la documentación de rigor. Algunos de los trámites que hay que realizar son los siguientes. (Amaluisa, 2011)

1. Identificar el puerto por el cual van a ingresar las mercancías
2. Llamar al puerto y hablar con el Commodity Specialist Team (CST) que controla el tipo de mercancía que se importa

Declaraciones Informales

Las importaciones de valores inferiores a los USD 2,000, para estas no se necesitan presentar un formulario ni se necesita consignar una garantía o bono, pues se liquidan inmediatamente. Generalmente son utilizadas para importaciones personales e importaciones comerciales menores. Cabe mencionar, que las entradas informales no pueden ser utilizadas para importaciones comerciales de productos sujetos a cuotas, derechos antidumping o derechos compensatorios. (Amaluisa, 2011)

4.3.7 Normativa técnica

Para que el cacao industrializado pueda ser exportado debe estar libre de fragmentos de insectos, partículas orgánicas u otras composiciones que no son parte del producto y es necesario cumplir con las normativas de exportación.

El cacao industrializado debe contar con exigencia y normas del mercado. El proceso de la industrialización del cacao se debe realizar, bajo las condiciones sanitarias apropiadas, para obtener un producto de calidad los granos de cacao deben ser sanos, limpios, fermentados adecuadamente, la de cacao soluble podrá

tratarse, durante su manufactura, con agentes alcalinizantes, como hidróxidos, carbonatos o bicarbonatos de sodio, potasio, magnesio o amonio, siempre que en cualquier caso no excedan de un equivalente de 3,5 % expresado como carbonato de potasio anhidro, calculado sobre base seca y desengrasada, y con agentes neutralizantes como ácido fosfórico, en la dosis máxima de 0,25 % expresado como anhidro fosfórico, ácido cítrico y ácido tartárico en la dosis máxima de 0,50 %, solos o combinados calculados sobre la masa total del producto.

Tabla N° 10: Requerimientos para l pasta de cacao

REQUISITOS	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
Grasa	%	48	54	INEN 535
Humedad	%	-	3	INEN 1676
Almidón natural de cacao	%	8,5	9	INEN 636
Fibra cruda	%	-	4,7	INEN 534
Cenizas totales	%	-	7,5	INEN 533

Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Julio Flores

Para la exportación de la pasta de cacao se necesita de varios requerimientos que se detallan en la tabla anterior, al cumplir con estos requerimientos los productos podrán ingresar a los mercados internacionales sin ninguna dificultad.

Tabla N° 11: Requerimientos microbiológicos

REQUISITOS	UNIDAD	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
Mohos y levaduras	u.f.c*/g	100	INEN 1 529
Coniformes	u.f.c*/g	10	INEN 1 529
E. Coli	u.f.c*/g	1	INEN 1 529
Salmonella	u.f.c*en 25 g	0	INEN 1 529

Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Julio Flores

En la tabla anterior se puede observar los requerimientos microbiológicos, que se necesitan para la exportación del producto y al cumplir con estos requerimientos los productos podrán llegar al mercado internacional.

Envasado.- El material para ser envasado el producto debe ser resistente, para que no altere la composición y calidad del producto.

Rotulado los envases.- Los envases deben llevar un rotulo visible y su contenido debe estar con letras legibles donde se detallara los siguientes aspectos: nombre del producto, norma, marca del fabricante, identificación del lote, contenido neto en unidades del Sistema Internacional, país de origen, normas técnicas INEN de referencia.

Distribución del producto

- **Proveedor.-** Es aquella empresa o persona que ofrece un determinado producto al consumidor.
- **Exportador.-** Es aquella persona que va a vender el cacao industrializado a otros países como Estados Unidos y la Unión Europea.
- **Transporte.-** Es el medio de traslado de la mercadería desde la empresa hasta el aeropuerto de Manta.
- **Aeropuerto Manta.-** La exportación se realiza vía marítima, desde el aeropuerto de Manta.

- **Transportación.-** Al momento que la mercadería se encuentra en el aeropuerto de Manta esta lista para que sea transportada al país importador.
- **Aeropuerto de Estados Unidos o de Unión Europea.-** La mercadería llega país importado donde una persona o empresa estará pendiente de la llegada de la mercadería.
- **Importador.-** Importador es aquella persona que recibe la mercadería.
- **Consumidor.-** Es la persona que compra el producto para consumirlo.

Gráfico N° 14: Proceso de exportación del cacao industrializado



Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Julio Flores

Procedimientos para exportar

1. Declaración de Exportación

Toda exportación debe presentar la Declaración Aduanera Única de Exportación y llenar el formulario según las instrucciones del Manual de Despacho Exportaciones en el Distrito Aduanero.

2. Documentos a presentar

En el proceso de exportación se debe presentar la siguiente documentación:

- RUC de exportador
- Factura comercial original
- Autorización Previa (cuando el caso lo amerite)
- Certificado de origen (cuando el caso lo amerite)
- Registro de exportador mediante la página web de la Corporación Aduanera Ecuatoriana
- Documento de transporte

3. Tramite

Se divide en dos fases

1. Fase de Pre-embarque:

Se inicia presentando la Orden de Embarque, puesto que es el documento que consigna los datos de la intención previa de exportar. El exportador o su Agente de Aduana, deberán transmitir electrónicamente a la Corporación Aduanera Ecuatoriana la información de la intención de exportación, para su efecto debe utilizar el formato electrónico de la Orden de Embarque, que se encuentra publicado en la página web de la Aduana, en la cual se registrarán los datos relativos a la exportación tales como:

- Datos del exportador
- Descripción de mercancía
- Cantidad
- Peso
- Factura provisional.

Al aceptar la Orden de Embarque por el Sistema Interactivo de Comercio Exterior (SICE), el exportador se encuentra habilitado para movilizar la carga al recinto aduanero donde se registrará el ingreso a

la Zona Primaria y se embarcarán las mercancías a ser exportadas para su destino final. (ANECACAO, 2013)

2. Fase de Post-embarque:

En esta fase se presenta la Declaración Aduanera de Exportación (DAU) que se realiza posteriormente al embarque de haber ingresado la mercancía a la Zona Primaria para su exportación, el exportador tiene un plazo de 15 días hábiles para regularizar la exportación, con la transmisión de la DAU definitiva de exportación. Previo al envío electrónico de la DAU definitiva de exportación, los transportistas de carga deberán enviar la información de los manifiestos de carga de exportación con sus respectivos documentos de transportes. El SICE validará la información de la DAU contra la del Manifiesto de Carga. Si el proceso de validación es satisfactorio, se enviará un mensaje de aceptación al exportador o agente de aduana con el refrendo de la DAU. (ProEcuador, 2012)

Numerada la DAU, el exportador o el agente de aduana presentarán ante el Departamento de Exportaciones del Distrito por el cual salió la mercancía, los siguientes documentos:

- DAU impresa
- Orden de Embarque impresa
- Factura Comercial definitiva

- Documento de Transporte
- Original de Autorizaciones Previas
- CORPEI

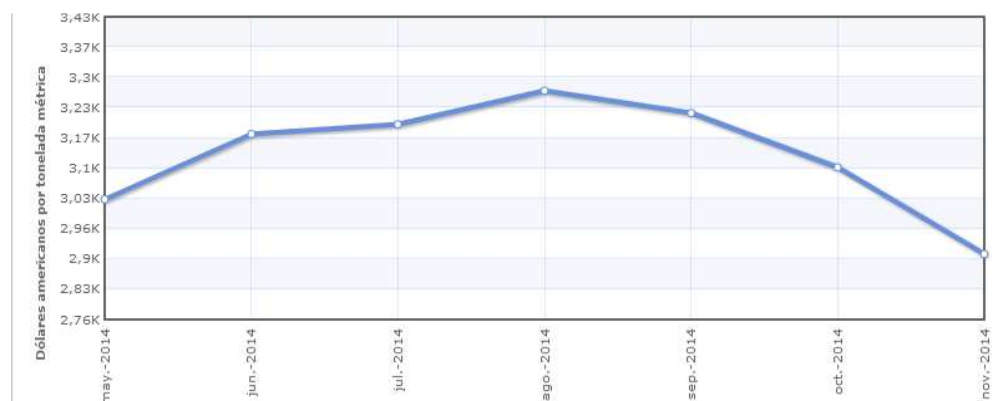
4.3.8 Costo actual del cacao

El precio también es un factor importante para poder exportar, por tal razón es importante determinar su valor.

Para determinar el precio se debe tomar en cuenta el precio del mercado, el 1 de marzo del 2014 la tonelada de cacao está en \$3.000 20% más que el 2013, internamente el quintal bordea \$ 125. (El Universo, 2014)

Debido que el precio del cacao es alto, más de 400 agricultores se han dedicado a la cosecha de este producto, puesto que genera el cacao genera ingresos rentables, los mismos que son de gran beneficio, tanto para los productores y para el país.

Gráfico N° 15: Cacao en grano precio mensual



Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Julio Flores

Tabla N° 12: Cacao en grano precio mensual

Mes	Precio	Tasa de cambio
may. 2014	3.030,00	-
jun. 2014	3.174,31	4,76 %
jul. 2014	3.196,04	0,68 %
ago. 2014	3.270,27	2,32 %
sep. 2014	3.221,27	-1,50 %
oct. 2014	3.100,83	-3,74 %
nov. 2014	2.909,09	-6,18 %

Fuente: International Cacao Organization

Elaborado por: International Cacao Organization

4.3.9 Estructura para determinar el precio de Exportación

Para determinar el precio se debe tomar como referencia el precio establecido en el mercado, se tomara en cuenta un modelo estándar para el precio de exportación, además se podrá realizar ajustes, que se detallara como se estructura los costos para el proyecto.

Tabla N° 13: Estructura para determinar costos

Estructura de costos de un sector o empresa		
Según funciones empresariales		
COSTO TOTAL		100%
Costos de producción	50%	
Costos de comercialización	30%	
Costo de apoyo-generales	10%	
Costos financieros	10%	

Fuente: (Gancino, 2012)

Elaborado por: Julio Flores

Tabla N° 14: Estructura para Determinar costos según volumen de la actividad

Estructura de costos de un sector o empresa		
Según su relación con el volumen de la actividad		
COSTO TOTAL		100%
Costos Variables	40%	
Producción	25%	
Comercialización	15%	
Costos Fijos	60%	
Producción	15%	
Comercialización	20%	
Apoyo	20%	
Financieros	5%	

Fuente: (Gancino, 2012)

Elaborado por: Julio Flores

Es esencial conocer la relación que exista con la demanda para la determinación del precio, se toma en cuenta la decisión de compra del consumidor, otra determinante es las tasas de impuestos que son de ingreso a cada país.

4.4 ESCENARIOS DE EXPORTACIÓN

A continuación se detalla las exportaciones del cacao y del cacao industrializado en miles UDS y en toneladas:

Tabla N° 15: Exportaciones en miles USD. Datos Históricos.

EXPORTACIONES DE CACAO Y ELABORADOS								
MILES USD								
AÑO	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Cacao en grano	\$ 197,283.00	\$ 216,511.00	\$ 342,648.00	\$ 350,199.00	\$ 473,873.00	\$ 345,191.00	\$ 425,661.00	\$ 463,084.11
Cacao Industrializado	\$ 40,198.00	\$ 71,737.00	\$ 57,683.00	\$ 73,011.00	\$ 111,403.00	\$ 107,061.00	\$ 82,254.00	\$ 89,485.58
TOTAL EN MILES USD	\$ 237,481.00	\$ 288,248.00	\$ 400,331.00	\$ 423,210.00	\$ 585,276.00	\$ 452,252.00	\$ 507,915.00	\$ 552,569.68
Suma de exportaciones de cacao histórico							\$ 3,447,282.68	

Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Julio Flores

Las exportaciones del cacao en millones USD en el año 2007 es de \$237.481,00, en el año 2008 es de \$288.248,00 en el 2009 es de \$400.331,00, en el 2010 es \$423.210,00, 2011 es de \$585.276,00, en el 2012 tiene un valor de \$452.252,00, en el 2013 tiene un valor de \$507.915,00 y en el 2014 tiene un valor de \$552.569,68, la suma total de las exportación en estos periodos es de \$ 3,447,282.68 mediante la observación de estos valores podemos determinas que existe un crecimiento cada año.

- Escenario 1. Cambio de Matriz Productiva con datos históricos.

Se considera que hubiera sucedido con las exportaciones en Millones USD teniendo en cuenta el cambio de la matriz productiva, exportaciones de cacao industrializado con los datos históricos.

Tabla N° 16: Exportaciones en miles USD.

EXPORTACIONES DE CACAO INDUSTRIALIZADO								
MILES USD								
AÑO	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Cacao Industrializado	\$ 349,122.74	\$ 389,239.85	\$ 506,042.52	\$ 580,389.03	\$ 869,635.90	\$ 733,553.04	\$ 861,083.86	\$ 936,788.31
Diferencia	\$ 111,641.74	\$ 100,991.85	\$ 105,711.52	\$ 157,179.03	\$ 284,359.90	\$ 281,301.04	\$ 353,168.86	\$ 384,218.63
Exportaciones potenciales de cacao industrializado								\$ 5,225,855.25
Exportaciones de cacao histórico								\$ 3,447,282.68
Perdida por NO cambio de Matriz Productiva								\$ 1,778,572.57

Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Julio Flores

Las exportaciones del cacao industrializado en millones USD en el año 2007 hubieran sido de \$ 349,122.74, en el año 2008 es de \$ 389,239.85, en el 2009 es de \$ 506,042.52, en el 2010 es \$ 580,389.03, 2011 es de \$ 869,635.90, en el 2012 tiene un valor de \$ 733,553.04, en el 2013 tiene un valor de \$ 861,083.86 y en el 2014 tiene un valor de \$ 936,788.31, mediante la observación de estos valores podemos determinar que desde el año 2007 al 2014 se dejó de percibir \$ 1,778.572.57 por exportar cacao en grano a diferencia de exportar cacao industrializado.

- Proyecciones de exportaciones manteniendo la tendencia.

Tabla N° 17: Proyección de las exportaciones en miles USD. Manteniendo lo Actual.

EXPORTACIONES DE CACAO Y ELABORADOS						
PROYECTADO MILES USD MANTENIENDO LO ACTUAL						
AÑO	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Cacao en grano	\$ 537,420.95	\$ 577,431.80	\$ 617,442.65	\$ 657,453.49	\$ 697,464.34	\$ 737,475.19
Cacao Industrializado	\$ 90,385.32	\$ 97,114.48	\$ 103,843.65	\$ 110,572.81	\$ 117,301.97	\$ 124,031.14
TOTAL EN MILES USD	\$ 627,806.27	\$ 674,546.28	\$ 721,286.29	\$ 768,026.30	\$ 814,766.31	\$ 861,506.32
Suma de exportaciones de cacao proyectado						\$ 4,467,937.79

Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Julio Flores

Las exportaciones del cacao en millones USD en el año 2015 se estima que tendrá un valor de \$ 627.806,27, mientras que en el año 2016 tendrá un valor de \$ 674.546,28, en el 2017 el valor es de \$ 721.286,29 en el 2018 el valor estimado es de \$ 768.026,30 en el año 2019 el valor es de \$ 814.766,31 y en el año 2020 se estima un valor de \$ 861.506,32, al realizar las proyecciones manteniendo la tendencia actual; la suma total de las exportación en estos periodos es de \$ 4,467,937.79.

- Escenario 2: Proyecciones con cambio de matriz productiva.

Se considera que hubiera sucedido con las exportaciones en Millones USD teniendo en cuenta el cambio de la matriz productiva, exportaciones de cacao industrializado con las proyecciones realizadas.

Tabla N° 18: Proyección de las exportaciones en millones USD.

EXPORTACIONES DE CACAO INDUSTRIALIZADO						
PROYECTADO MILES USD						
AÑO	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Cacao en grano	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Cacao Industrializado	\$ 946,207.36	\$ 1,016,652.24	\$ 1,087,097.13	\$ 1,157,542.01	\$ 1,227,986.90	\$ 1,298,431.78
TOTAL EN MILES USD	\$ 946,207.36	\$ 1,016,652.24	\$ 1,087,097.13	\$ 1,157,542.01	\$ 1,227,986.90	\$ 1,298,431.78
Exportaciones potenciales de cacao industrializado						\$ 6,733,917.43
Exportaciones de cacao proyectado						\$ 4,467,937.79
Perdida por NO cambio de Matriz Productiva						\$ 2,265,979.64

Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Julio Flores

Las exportaciones proyectadas teniendo en cuenta que solo seria de cacao industrializado para el año 2015 se estima que tendrá un valor de \$ 946,207.36 mientras que en el año 2016 tendrá un valor de \$ 1,016,652.24 en el 2017 el valor es de \$ 1,087,097.13 en el 2018 el valor estimado es de \$ 1,157,542.01 en el año 2019 el valor es de \$ 1,227,986.90 y en el año 2020 se estima un valor de \$ 1,298,431.78, mediante la observación de estos valores podemos determinar para los años 2015 al 2020 se dejó de percibir \$ 2,265,979.64 por exportar cacao en grano a diferencia de exportar cacao industrializado.

- Sustento de proyecciones

El método de mínimos cuadrados o regresión lineal se utiliza tanto para pronósticos de series de tiempo como para pronósticos de relaciones causales. La ecuación de mínimos cuadrados para la regresión lineal es la que se muestra a continuación donde β_0 y β_1 son los parámetros de intercepto y pendiente, respectivamente:

$$y = \beta_0 + \beta_1 x$$

$$\beta_0 = \bar{y} - b\bar{x}$$

$$\beta_1 = \frac{\sum xy - n\bar{x}\bar{y}}{\sum x^2 - n\bar{x}^2}$$

Tabla N° 19: Tabla para proyectar las exportaciones del cacao en toneladas.

	x	y	xy	x ²	y ²
	1	93,877	93,877	1	8,812,891,129
	2	105,887	211,774	4	11,212,056,769
	3	143,304	429,912	9	20,536,036,416
	4	133,056	532,224	16	17,703,899,136
	5	181,838	909,190	25	33,065,058,244
	6	172,506	1,035,036	36	29,758,320,036
PROMEDIO	3.5	138,411.33			
SUMA			3,212,013	91	
n	6				
β_0	17,450				
β_1	77,336				

Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Julio Flores

Una vez obtenido los parámetros de la regresión lineal se puede desarrollar un pronóstico de demanda evaluando en la ecuación de la regresión para los distintos valores de la variable independiente (x).

Tabla N° 20: Tabla para proyectar las exportaciones del cacao en toneladas

año	B	A	x	Y=a+bx
2013	17,450	77,336	7	199,486
2014	17,450	77,336	8	216,936
2015	17,450	77,336	9	234,386
2016	17,450	77,336	10	251,836
2017	17,450	77,336	11	269,286
2018	17,450	77,336	12	286,736
2019	17,450	77,336	13	304,186
2020	17,450	77,336	14	321,636

Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Julio Flores

4.5 EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DE ESCENARIOS

Como podemos observar el mercado de Estados Unidos como el mercado de la Unión Europea requieren de varias normativas. Para que el cacao industrializado pueda ingresar en estos mercados se debe cumplir con varios requerimientos sobre todo la calidad en el producto.

El escenario que se elige sería la Unión Europea puesto que el mercado de la Unión Europea demanda el cacao y sus productos industrializados, al exportar los productos industrializados del cacao el Ecuador generarán mayores ingresos, los mismos que se distribuirán en nuevas inversiones, para poder competir en el mercado nacional e internacional. Además los productos ecuatorianos que se exporta a la Unión Europea no tienen aranceles.

Para que el cacao industrializado del Ecuador pueda ingresar a la Unión Europea el primer requisito es contar con productos de calidad, los mismos que satisfagan los requerimientos de los consumidores.

4.5.1 Análisis sobre la exportación y la matriz productiva

Tabla N° 21: Análisis sobre la exportación

Exportaciones con matriz productiva	Exportaciones sin matriz productiva
Se exportación de productos industrializados (chocolate)	Se exportación de materia prima (cacao)
Disminución de las importaciones.	Mayores importaciones.
Incremento de mercados internacionales	Mercados internacionales
Productos industrializados de calidad	Materia prima de calidad
Mayores exportaciones	Pocas exportaciones
Competitivos en el mercado	No competitivos en el mercado
Productores satisfechos	Productores insatisfechos
País más reconocido	País reconocido
Incremento de ingresos para el país	Ingresos insuficientes para el país
Nuevas oportunidades laborales	Altos índices de desempleo
Superávit en la Balanza Comercial	Déficit en la Balanza Comercial

Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Julio Flores

- La matriz productiva, pretende mejorar la productividad en el Ecuador, con la matriz productiva se exporta productos industrializados, para la industrialización de los productos se requiere de maquinaria, mano de obra y otros requerimientos, para cubrir con todos estos requerimientos se necesita de una gran inversión, esta inversión puede ser cubierta por un préstamo que es otorgado por las instituciones financieras.
- La matriz productiva permite disminuir las importaciones, debido que varios productos serán procesados en el Ecuador y se reemplazara por las importaciones, como por ejemplo con la industrialización del cacao se obtendrá deliciosos chocolates.

- Los productos industrializados en el Ecuador podrán tener nuevos mercados internacionales, puesto que algunos países no cuentan con la materia prima (cacao), ni con la tecnología necesaria para la industrialización de este producto.
- Ecuador dispone de la materia prima de calidad (cacao), por tal razón se obtendrá un producto de calidad el mismo que puede ser consumido en el mercado nacional e internacional.
- Se incrementara las exportaciones debido que el Gobierno actual se encuentra realizando convenios con otros países, con la finalidad de que los productos Ecuatorianos puedan llegar a distintos mercados.
- En la actualidad el Ecuador es competitivo en el mercado, debido que es el mayor exportador de materia prima (el cacao), con la matriz productiva pretende tener la misma fama pero exportando productos industrializados.
- Al procesar o industrializar los productos, los productores e industrializadores mejoraran sus ingresos y se sentirán satisfechos, por las actividades realizadas.
- Ecuador es un país reconocido a nivel mundial porque exporta materia prima de calidad, con la matriz productiva desea seguir siendo un país reconocido pero exportando productos industrializados.

- Al incrementar las exportaciones, nuestro país gozara de una estabilidad económica, es decir que los ingresos por causa de las exportaciones se podrá redistribuir en los requerimientos y necesidades del país.
- Con la matriz productiva existirá nuevas oportunidades laborales, puesto que para la industrialización del cacao se requiere de mano de obra y de esta manera se disminuirá los altos índices de desempleo.
- En la actualidad Ecuador tiene un déficit en la balanza comercial, con la matriz productiva se podrá cambiar este panorama, debido que se pretende disminuir las importaciones e incrementar las exportaciones.

Por el análisis anterior se puede decir que con matriz productiva, las exportaciones incrementaran en un 40% debido que la matriz productiva se encuentra enfocada a incentivar la producción e industrialización de los productos ecuatorianos y fomenta la exportación de los productos industrializados. Para incrementar la exportación se debe realizar un trabajo conjunto entre el sector público y privado, el sector privado realizara los procesos productivo y el sector público es el encargado de incentivar, regular y proteger estos procesos.

Tabla N° 22: Exportaciones con matriz productiva en USD

AÑOS	CACAO		CACAO INDUSTRIALIZADO	
2015	351.694	211.016	72.630	101.682
2016	358.875	215.325	73.636	103.091
2017	366.056	219.633	74.642	104.499
2018	373.237	223.942	75.648	105.908
2019	380.417	228.250	76.654	107.316

Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Julio Flores

En la tabla se puede observar el escenario futuro, la matriz productiva pretende disminuir las exportaciones del cacao en grano e incrementar las exportaciones del cacao industrializado, con la finalidad de mejorar el nivel económico de los ecuatorianos y alcanzar una sociedad del “Buen Vivir”.

Tabla N° 23: Exportaciones con matriz productiva en toneladas

AÑOS	CACAO		CACAO INDUSTRIALIZADO	
2015	351.694	211.016	72.630	101.682
2016	358.875	215.325	73.636	103.091
2017	366.056	219.633	74.642	104.499
2018	373.237	223.942	75.648	105.908
2019	380.417	228.250	76.654	107.316

Fuente: Investigación realizada

Elaborado por: Julio Flores

Debido que se cuenta con el apoyo del Gobierno las exportaciones del cacao industrializado se incrementara año tras año y las exportaciones del cacao en grano se disminuirán, al industrializar el cacao en el país se disminuirán las importaciones y la balanza comercial lograra tener un superávit. Es decir que las exportaciones serán mayores a las importaciones.

En las tablas podemos observar que, con la matriz productiva las exportaciones del cacao en grano se disminuye el 40%, mientras que las exportaciones del cacao industrializado se incrementan el 40%, debido que para la industrialización del cacao cuenta con el apoyo del Gobierno a través del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) y el Banco Nacional de Fomento. El MAGAP, ofrece la asesoría y la capacitación adecuada para la industrialización del cacao, mientras que el Banco Nacional de Fomento brinda el apoyo económico, para cubrir con todos los gastos que se requieren para el proceso de industrialización.

Mediante la matriz productiva los procesos de industrialización serán eficientes y de calidad, puesto que para estos procesos se contara con la tecnología necesaria, debido que las instituciones públicas atenderán las sugerencias, inquietudes y necesidades de los todos tipos de empresas, puesto que nadie quedara fuera del cambio de la matriz productiva.

5 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 CONCLUSIONES

- Las exportaciones de cacao históricas de los años 2007 al 2014 se hubieran incrementado en 1.778 millones de dólares, es decir un incremento de 51.59%, pasando de 3.447 millones de dólares con exportación tradicional a 5.225 millones de dólares si en lugar de exportar cacao en grano y cacao industrializado, se hubiera exportado solo cacao industrializado, aspecto que enfatiza el cambio de Matriz Productiva en Ecuador.
- El precio del cacao industrializado ha tenido un crecimiento del 7% de 2007 a 2014, llegando a duplicar el precio del cacao en grano por cada tonelada métrica.
- Las exportaciones de cacao proyectadas para los años 2015 al 2020 crecerían en 2.265 millones de dólares, es decir un incremento de 50.72% pasando de 4.467 millones de dólares con exportación tradicional a 6.733 millones de dólares si se exporta solo cacao procesado.
- La demanda del cacao industrializado en el mercado nacional e internacional se ha incrementado, puesto que el cacao ecuatoriano cuenta con la mejor calidad internacional, y para la industrialización de cacao se cuenta con el apoyo del Gobierno de turno.

- Para lograr una adecuada industrialización es necesario contar con una tecnología de punta, la misma que permita industrializar el cacao de la mejor manera, para satisfacer los requerimientos de los clientes.
- Para que los productos industrializados del cacao puedan ingresar a mercado de Estados Unidos y la Unión Europea su característica principal debe ser la calidad, para satisfacer los requerimientos de los consumidores en general.

5.2 RECOMENDACIONES

- Para cubrir con la creciente demanda internacional del cacao industrializado es recomendable que se creen nuevas empresas que industrialicen el cacao o que las empresas que existen actualmente aumenten su capacidad de producción.
- Es recomendable que el gobierno ecuatoriano apoye a las empresas locales a fin de estimularlas a incrementar exportaciones del cacao industrializado. Este apoyo puede ser mediante tasas de interés preferenciales para préstamos que se dirijan a posibilitar ese objetivo.
- Es importante exportar productos de calidad, para que los importadores de nuestros productos se encuentren satisfechos y de esta manera puedan incrementar la demandad del cacao industrializado.

- Para la industrialización del cacao es recomendable contar con una tecnología de punta, la misma que permita obtener un cacao industrializado de calidad para poder ofrecer en el mercado.

REFERENCIAS

1. Adams, C. (2011). Economías asiáticas cambios de la última década. México: Andalus.
2. Affari Group. (28 de 11 de 2009). <http://www.affari.com.ar/contttt.htm>. Recuperado el 2013, de <http://www.affari.com.ar/contttt.htm>
3. Alvarez, F. (2008). *Industrialización en el Ecuador*. Quito.
4. Amaluís, K. (2011). *Guía como exportar a los Estados Unidos*. Estados Unidos.
5. ANDES. (12 de Mayo de 2013). *Agencia Pública de Noticias del Ecuador y Suramérica*. Recuperado el 3 de Noviembre de 2014, de Todo el cacao que produce Ecuador se vende: <http://www.andes.info.ec/es/reportajes/todo-cacao-produce-ecuador-vende.html>
6. ANDES. (05 de Marzo de 2014). *Agencia Pública de Noticias del Ecuador*. Recuperado el 03 de Noviembre de 2014, de Cacao Ecuatoriano ingresará al mercado de Singapur con colaboración de agencia gubernamental: <http://www.andes.info.ec/es/noticias/cacao-ecuadoriano-ingresara-mercado-singapur-colaboracion-agencia-gubernamental.html>
7. ANECACAO. (12 de Junio de 2013). *Asociación Nacional de Exportadores de Cacao*. Recuperado el 01 de Diciembre de 2014, de Historia del cacao: <http://www.anecacao.com/es/historia-del-cacao/>
8. ANECACAO Asociación Nacional de Exportadores de Cacao. (01 de 12 de 2014). *Historia del cacao*. Obtenido de <http://www.anecacao.com/es/historia-del-cacao/>
9. Arias, J. (2000). *Evolución y desempeño del comercio internacional*. Madrid.
10. Aznarán Castillo, G. (2002). *La competitividad global*. Cuba.
11. Banco Interamericano de Desarrollo. (2001). *El motor del crecimiento*. New York.
12. Banco Mundial. (2012). Datos Económicos por países. Illinois: Safture.
13. Bayas, M. (27 de Octubre de 2009). *Plan amanecer*. Recuperado el 1 de Noviembre de 2014, de El cacao cautiva el mercado internacional: <http://www.planamanecer.com/portada/actualidad%20%7C%20noticias/content/modo/view/id/397/>
14. Calderón de Burgos, G. (5 de Diciembre de 2014). *El Universo*. Recuperado el 15 de Enero de 2015, de El cambio de la matriz productiva: <http://www.eluniverso.com/opinion/2014/12/05/nota/4305996/cambio-matriz-productiva>

15. Camara de comercio España. (2009). Estadísticas y datos. Madrid: Andaluz.
16. CdeComunicacion. (17 de 09 de 2012). <http://logistica.cdecomunicacion.es>. Recuperado el 25 de 12 de 2013, de <http://logistica.cdecomunicacion.es/noticias/eventos/3116/las-companias-renuevan-su-packaging-cada-dos-anos>
17. Cepeda, J. P. (2011). *La época cacaotera en el Ecuador*. Quito.
18. Chavarría, H. y. (2001). *Factores no económicos de la competitividad*. Colombia.
19. Cobra, M. (2009). Marketing de Servicios- Estrategias de Turismo . Badajoz: Aplished.
20. Contreras, C. (1990). *El sector exportador de una economía colonial*. Quito.
21. Corpei. (2008). Perfil del sector florícola ecuatoriano. Quito: Norma.
22. Cuevas, R. (2002). *Calidad y competitividad de la agroindustria rural de América Latina y el Caribr*. México.
23. Dirección de Inteligencia Comercial e Inversiones. (2013). *Análisis del sector cacao y elaborados*. Quito.
24. Ecuador costa aventura. (25 de Febrero de 2012). *Ruta del cacao*. Recuperado el 10 de Noviembre de 2014, de Ruta del cacao: <http://ecuadorcostaaventura.com/cacao.html>
25. Ecuador costa aventura. (10 de 11 de 2014). *Ruta del cacao*. Obtenido de <http://ecuadorcostaaventura.com/cacao.html>
26. El Comercio. (11 de 07 de 2013). Las Economías Europeas. págs. 24-26.
27. El Comercio. (25 de Agosto de 2014). *El mercado mundial demanda cada vez más cacao ecuatoriano*. Recuperado el 3 de Noviembre de 2014, de El mercado mundial demanda cada vez más cacao ecuatoriano: <http://www.elcomercio.com.ec/actualidad/mercado-mundial-demanda-cacao-ecuatoriano.html>
28. El telégrafo. (12 de Noviembre de 2011). *Exportaciones de cacao y café mejora en Ecuador*. Recuperado el 05 de Noviembre de 2014, de Exportaciones de cacao y café mejora en Ecuador: <http://www.telegrafo.com.ec/noticias/informacion-general/item/exportaciones-de-cacao-y-cafe-mejoran-en-ecuador.html#>
29. El telégrafo. (18 de Octubre de 2012). *Ecuador inicia programa para renovar plantaciones del cacao*. Recuperado el Noviembre de 01 de 2014, de Ecuador inicia programa para renovar plantaciones del cacao: <http://www.telegrafo.com.ec/economia/item/ecuador-inicia-programa-para-renovar-plantaciones-de-cacao.html>
30. El telégrafo. (18 de Mayo de 2012). *La producción y exportación del cacao fino en el Ecuador*. Recuperado el 03 de Noviembre de 2014, de La producción y exportación del cacao fino en el Ecuador: <http://www.telegrafo.com.ec/economia/item/la-produccion-y-exportacion-de-cacao-fino-de-aroma-en-ecuador-se-fortalece-por-el-apoyo-estatal.html>

31. El telégrafo. (18 de Mayo de 2012). *La producción y exportación del cacao fino en el Ecuador*. Recuperado el 03 de Noviembre de 2014, de La producción y exportación del cacao fino en el Ecuador: <http://www.telegrafo.com.ec/economia/item/la-produccion-y-exportacion-de-cacao-fino-de-aroma-en-ecuador-se-fortalece-por-el-apoyo-estatal.html>
32. El Telégrafo. (18 de Diciembre de 2014). Más de cinco mil productos no pagarán aranceles en la UE. *Más de \$ 2 mil millones exportó el país el año pasado*.
33. El Universo. (1 de Marzo de 2014). Buena cosecha y precio afianza al sector cacaotero.
34. Embajada de la Republica del Ecuador. (2012). *Seccion Economica-Comercial*. Moscu: Norma.
35. Essentials, H. B. (2006). *Una guía para directivos ocupados*. Barcelona.
36. Expoflores. (2012). Variacion de la produccion de flores. Quito: IGM.
37. Expoflores. (19 de 07 de 2012). www.expoflores.com. Recuperado el 11 de 01 de 2014, de www.expoflores.com
38. Expoflores. (13 de 01 de 2013). www.expoflores.com. Recuperado el 2013, de www.expoflores.com/estadisticas
39. Fernández de Arroyabe, J. C. (2000). *La cooperación entre empresas*. Madrid.
40. Flores González, M. (2007). *La protección jurídica para el cacao fino y de aroma del Ecuador*. Quito.
41. Fuentes, C. (2009). La economia Ecuador- Rusia. Ambato : SApuru.
42. Fuentes, C. (2011). Sustitucion de flores en el mercado. Ontario: Saftirade.
43. Gancino, N. (12 de 11 de 2012). www.dspace.espol.edu.ec/.../TESIS_CPA_NAPOLEON%20GANCINO.d... Recuperado el 21 de 12 de 2013, de www.dspace.espol.edu.ec/.../TESIS_CPA_NAPOLEON%20GANCINO.d...
44. Gost expert. (09 de 11 de 2010). <http://www.gost-expert.com/es/GOST-R-Certificado>. Recuperado el 2013, de <http://www.gost-expert.com/es/GOST-R-Certificado>
45. Guerrero, G. (09 de Junio de 2014). Los orígenes del cacao. *El cacao ecuatoriano su historia empezó antes del siglo XV*.
46. Ianni, O. (2004). *La sociedad global*. México.
47. ICEX. (12 de 11 de 2012). Comercial de Rusia. Moscu: MArkeogf.
48. IEES. (25 de 01 de 2012). www.iess.gob.ec. Recuperado el 2013, de www.iess.gob.ec
49. INEC. (2012). *Estadísticas comerciales Ecuador-Rusia*. Quito: IGM.
50. Instituto de comercio Exterior España. (2010). Oficina economica y comercial de España. Madrid: Andaluz.

51. Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, P. E. (2011). *Análisis sectorial de cacao y elaborados*. Quito.
52. Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas. (1999). *Manual del curso de cacao*. Coata Rica: Provicioanal.
53. James, B. (1985). *Alianza nuevas estrategias*. México.
54. Jazzitaoliva. (22 de 03 de 2012). <http://jazzitaoliva.blogspot.com>. Recuperado el 2013, de <http://jazzitaoliva.blogspot.com/2011/03/factores-que-afectan-la-demanda-y-la.html>
55. Kotler, P. (2010). *Introducción al Marketing*. Madrid: Prentice Hall.
56. León, M. (10 de Junio de 2013). *Que es el cambio de la matriz productiva*. Recuperado el 15 de Diciembre de 2014, de Que es el cambio de la matriz productiva: <http://www.telegrafo.com.ec/economia/masqmenos/item/que-es-el-cambio-de-la-matriz-productiva.html>
57. Líderes. (09 de Junio de 2014). *El cacao ecuatoriano su historia empezó antes del siglo XV*. Recuperado el 03 de Noviembre de 2014, de El cacao ecuatoriano su historia empezó antes del siglo XV: http://www.revistalideres.ec/mercados/Cacao-Ecuador-chocolate-cultivo-exportacion_0_1153684651.html#
58. Líderes. (03 de 11 de 2014). *El cacao ecuatoriano su historia empezó antes del siglo XV*. Obtenido de <http://www.revistalideres.ec/mercados/Cacao-Ecuador-chocol>
59. Líderes. (19 de Enero de 2014). *Para llegar al mercado europeo la claves es la calidad. Para llegar al mercado europeo la claves es la calidad.*
60. Martínez Pedrós, D. (2005). *La elaboración del plan estratégico y su implementación a traves del cuadro de mando integral*. Madrid.
61. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. (2000). *Primer encuentro técnico nacional de producción*. Colombia.
62. Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2010). *Guía de requisitos sanitarios y fitosanitarios para exportar alimentos a la Unión Eropea*. Lima.
63. Ministeriod e Desarrollo Agopecuario. (1999). *Perspectiva de producción de cacao*. Panamá.
64. Morales, L. (13 de 05 de 2008). Cayambe entre lo tipico y lo mitico. (L. Hora, Entrevistador)
65. Núñez, M. (22 de Septiembre de 2001). *Industrialización del cacao fino de aroma*. Recuperado el 10 de Diciembre de 2014, de Industrialización del cacao fino de aroma: <http://lodijeron.wordpress.com/2011/09/23/industrializacion-del-cacao-fino-de-aroma/>

66. OMC. (25 de 10 de 2012). [/http://stat.wto.org/TariffProfile/WSDBTariffPFView.aspx?Language=E&Country=RU](http://stat.wto.org/TariffProfile/WSDBTariffPFView.aspx?Language=E&Country=RU) . Recuperado el 2013, de [/http://stat.wto.org/TariffProfile/WSDBTariffPFView.aspx?Language=E&Country=RU](http://stat.wto.org/TariffProfile/WSDBTariffPFView.aspx?Language=E&Country=RU)
67. Peralta, A. (4 de Septiembre de 2014). *América Latina se estanco según informe de competitividad 2014-2015*. Recuperado el 10 de Diciembre de 2014, de En español noticias y analisis sobre Amériiva: <http://es.panampost.com/adriana-peralta/2014/09/04/america-latina-se-estanco-segun-informe-de-competitividad-2014-2015/#>
68. Perez, C. (2008). *La historia de Cayambe*. Quito: Norma.
69. Pico, J. (2012). *Cutivos de cacao tienen mayor producción con nueva semilla*. Quito.
70. Pontificia Universidad Javeriana. (2001). *Estrategias de producción y mercado*. Bogotá.
71. Porter, M. (2008). *Ser competitivo*. Barcelona.
72. ProEcuador. (01 de 01 de 2012). http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/12/PROEC_PL2012_RUSIA.pdf. Recuperado el 2014, de http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/12/PROEC_PL2012_RUSIA.pdf
73. Proecuador. (10 de 01 de 2012). www.proecuador.gob.ec. Recuperado el 2013, de <http://www.proecuador.gob.ec/compradores/oferta-exportable/flores/>
74. Quiroz, S. (22 de Noviembre de 2010). *Proceso industrial del cacao*. Recuperado el 11 de Diciembre de 2014, de Proceso industrial del cacao: <http://crandoaevaesposible.blogspot.com/>
75. Ramírez, P. (2006). *Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador*. Quito.
76. Reuters. (11 de 11 de 2013). www.noticiasmundo.com. Recuperado el 2013, de www.noticiasmundo.com/ecuador/acuerdos
77. Reyes, H., Vivas, J., & Romero, A. (2000). *La calida en el cacao*. Caracas.
78. Ricardo, D. (2009). *Principios de Economia Politica*. Madrid: SARPE.
79. Ricardo, D. (2010). *Los principios de la economia politica y del impuesto* . Houston: Salmosac.
80. Rosales Obando, J. (2005). *Elementos de micro economía*. México.
81. Rubio de Urquía, R. (2000). *Competitividad y formación humanística en las sociedades avanzadas. Nueva revista de política, cultura y arte*.
82. Rusia Oficina de negocios. (2010). *Guia comercial de Rusia*. Moscu: Salvatore.
83. Rusopedia. (12 de 08 de 2013). <http://rusopedia.rt.com>. Recuperado el 2013, de http://rusopedia.rt.com/economia/issue_195.html
84. Russian Estadistics. (2012). *Las Estgadisticas rusas*. Astrajan: PAssukief.

85. Secretaria Nacional de Comunicación. (25 de Febrero de 2012). *Ecuador transforma su matriz productiva para lograr mayor competitividad*. Recuperado el 16 de Diciembre de 2014, de Ecuador transforma su matriz productiva para lograr mayor competitividad: <http://www.comunicacion.gob.ec/ecuador-transforma-su-matriz-productiva-para-lograr-mayor-competitividad-video/>
86. Servicio de Asesoría al Exportador. (2013). *Producto/mercado*. Quito.
87. Shura, S. y. (5 de Mayo de 2009). *El cacao y sus derivados*. Recuperado el 11 de Diciembre de 2014, de El cacao y sus derivados: <http://todosobrechocolate.blogspot.com/#>
88. Spurrier Baquerizo, W. (07 de Septiembre de 2014). *El Universo*. Recuperado el 04 de Noviembre de 2014, de Agregara valor al cacao: <http://www.eluniverso.com/opinion/2014/09/07/nota/3748856/agregar-valor-cacao>
89. Standrat Region ltd. (s.f.). http://standart-r.com/news/news_8. Obtenido de http://standart-r.com/news/news_8.
90. Staton, W. (2007). *Fundamentos de Marketing*. Mexico D.F.: Interamericana.
91. Torres Morillo, M. E. (2 de Octubre de 2011). *Impulsar la producción y exportación del cacao aromático*. Recuperado el 11 de Diciembre de 2014, de Impulsar la producción y exportación del cacao aromático: <http://comunidad.todocomercioexterior.com.ec/profiles/blogs/impulsar-la-produccion-y-exportacion-del-cacao-aromatico#>
92. UNALM. (2012). *Asistencia técnica dirigida en manejo del cultivo de cacao*. Perú.
93. Uquillas, C. A. (24 de Febrero de 2008). *Observatorio de la economía Latinoamericana*. Recuperado el 10 de Diciembre de 2014, de El modelo económico industrial en el Ecuador: <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2008/au.htm#>
94. Valencia, M. (21 de Septiembre de 2012). *Prácticas predominantes y emergentes de la administración*. Recuperado el 09 de Diciembre de 2014, de Factores que influyen en la competitividad: <http://practicadelaadministracion.blogspot.com/2012/09/factores-que-influyen-en-la.html#>
95. Woss, H. (2000). *La exportación hacia la Unión Europea*.
96. Young, E. &. (2010). *Haciendo negocios en la Federación de Rusia*. Moscú: Norma.
97. Zabala Salazar, H. (2005). *Planeación estratégica aplicada a cooperativas y demás formas asociativas y solidarias* (Primera ed.). Colombia.